

## Viniflora® CH16

### Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

Descripción	Viniflora® CH16 es un cultivo puro liofilizado de <i>Oenococcus oeni</i> . Es una bacteria maloláctica heterofermentativa que ha sido seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al ser inoculada directamente en el vino. Tiene una excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO <sub>2</sub> . El cultivo es especialmente apropiado para conducir una rápida fermentación maloláctica en tintos con una alta graduación alcohólica (hasta 16 % vol.) con un pH por encima de 3.4.		
Envase	No Material: 666287	Tamaño 5 X 2500 L	Tipo Sobre (s) en caja
Propiedades Físicas	Color:  Aspecto Físico:	Blanco a ligeramente marrón  Granulado	
Aplicación	Uso Viniflora CH16 conduce una rápida fermentación maloláctica en vino tinto con alta graduación alcohólica (hasta un 16% vol.) con un pH por encima de 3.4. En vinos con niveles de alcohol más bajos, la fermentación es incluso más rápida.  <ul style="list-style-type: none"><li>• Inoculación directa en el vino</li><li>• Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación</li><li>• Alto nivel de pureza microbiológica</li><li>• Gran tolerancia a los niveles altos de alcohol</li><li>• Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO<sub>2</sub></li><li>• Baja producción de ácido volátil</li><li>• No forma aminas biógenas*</li></ul> <i>*No produce aminas biógenas de histidina, metilamina, etilamina, tiramina, feniletilamina, diaminobretano (putrescina), diaminopentano (cadaverina), or isoamilamina. Fermenta ácido cítrico, pero no tiene metabolismo de arginina.</i>		

# Viniflora® CH16

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

**CHR HANSEN**

Almacenaje y manipulación < -18 °C / < 0 °F.

Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses. A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

Instrucciones de uso

Los cultivos liofilizados de Viniflora están adaptados para su inoculación directa en el vino. No se requiere rehidratación o reactivación.

1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de su uso y dejarlo a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis cumple con la cantidad de vino a inocular.

2. Abrir el sobre y añadir el cultivo granulado directamente en el vino. El cultivo se puede disolver primero en una cantidad más pequeña y luego al volumen total, si es necesario. Asegúrese de que el cultivo se disuelva por completo en el vino.



# Viniflora® CH16

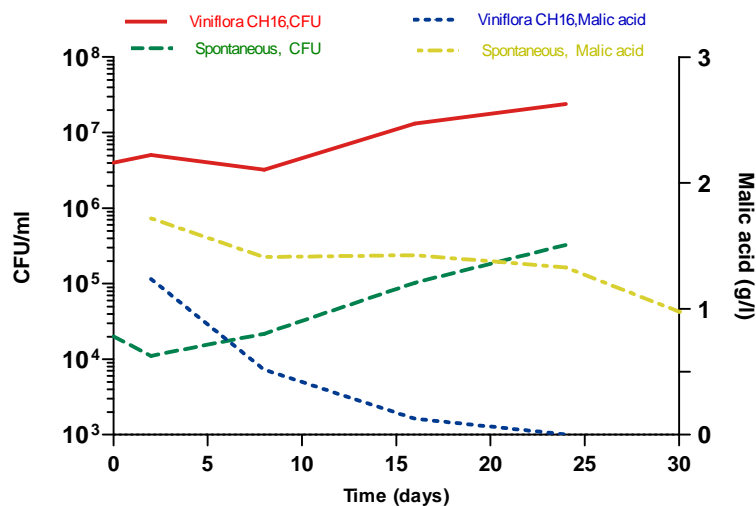
Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

Información técnica

Performance



Shiraz Sonora valley winery  
Etanol 14.0% vol., pH 3,4, SO<sub>2</sub> 18 ppm

Viniflora® CH16 degradó el ácido málico antes de 24 días de fermentación, comparado con el tanque de espontánea, donde sólo una pequeña cantidad de ácido málico se degradó después de 30 días.

Physiological data

Rango de temperatura para inoculación	17-25°C (62-77°F)
pH mínimo*	3.4
SO <sub>2</sub> total, max. en inoculación*	40 ppm
Alcohol máximo *	16 % vol

\* nótese que estos factores inhibidores son antagónicos entre sí.  
Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables.  
Compruebe que el nivel de SO<sub>2</sub> producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

# Viniflora ® CH16

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

The logo for Chr. Hansen, featuring the text "CHR HANSEN" in white capital letters on a dark blue rectangular background. A small green triangle is positioned below the "H" in "HANSEN".

Legislación	<p>Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales sobre seguridad alimentaria recogidos en el Reglamento 178/2002/EC. Las bacterias malolácticas se reconocen normalmente como seguras y se pueden utilizar en alimentación. Sin embargo, para aplicaciones específicas recomendamos consultar la legislación del país.</p> <p>Producto concebido para uso alimentario.</p>
Seguridad alimentaria	<p>No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.</p>
Etiquetaje	<p>No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.</p>
Marcas comerciales	<p>Las marcas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aun si poseen el signo ®. Las marcas son propiedad de Chr Hansen o usadas bajo licencia.</p>
Servicio técnico	<p>Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.</p>