

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

Descripción	<p>Viniflora® CH35 es un cultivo 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. Se adapta especialmente para la inoculación de vinos rosados y blancos con bajo pH y altos niveles de SO₂. Tolerancia bien la temperatura y los niveles de alcohol.</p>		
Envase	No Material: 602677	Tamaño 5 X 2500 L	Tipo Sobre (s) en caja
Propiedades Físicas	Color:	Blanco a ligeramente marrón	
	Aspecto Físico:	Granulado	
Aplicación	<p>Uso</p> <p>Este cultivo ha sido seleccionado por su gran rendimiento y capacidad para llevar a cabo la fermentación maloláctica in vinos blancos difíciles. Esta cepa actúa muy bien en rosados y blancos pero también se ha venido utilizando con éxito en tintos. Entre sus características destacan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inoculación directa en el vino • Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación • Alto nivel de pureza microbiológica • Gran tolerancia a pH bajos y a niveles elevados de SO₂ • Gran fermentador bajo en condiciones duras para el vino blanco • Baja producción de ácido volátil • No produce aminas biógenas* <p><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></p>		
Almacenaje y manipulación	< -18 °C / < 0 °F.		

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

Vida útil

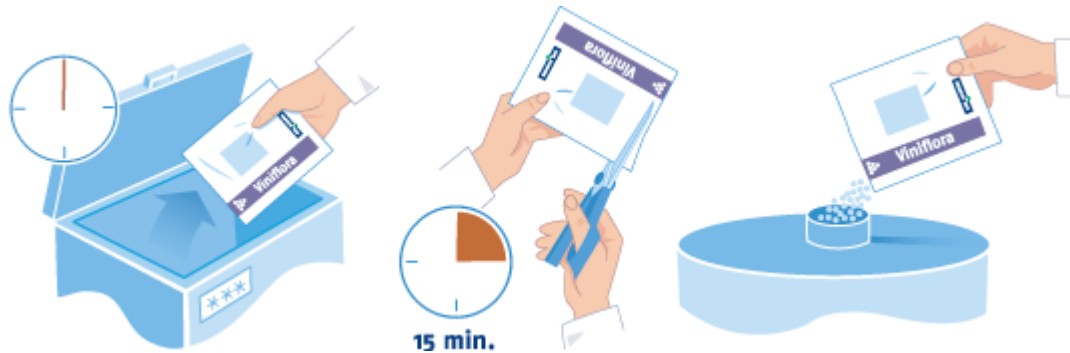
Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses. A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

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® CH35

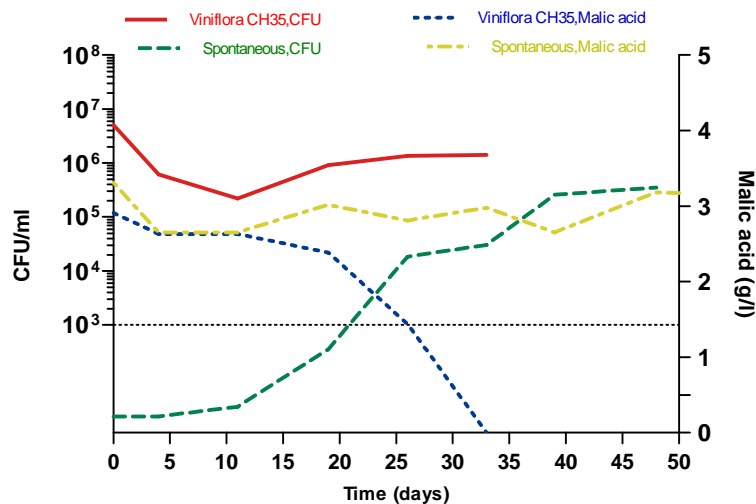
Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

Información técnica

Performance



Robert Mondavi winery 2001

Etanol 12.9% vol. pH 3.28, SO₂ 18.0 ppm

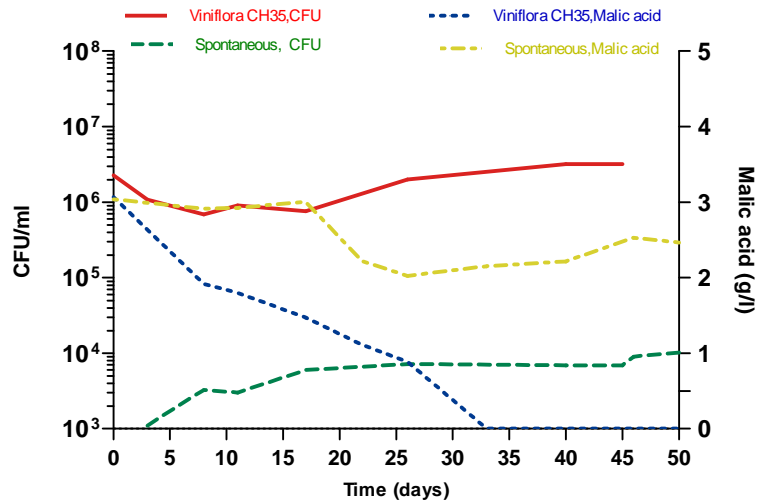
Viniflora® CH35 degradó el ácido málico en 33 días, comparado con el tanque de espontánea, donde la fermentación no arrancó.

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN



Chardonnay Napa valley winery 2000

Etanol 14.1% vol., pH 3.25, SO₂ 11.5 ppm, Temp. 15.6°C

Viniflora® CH35 degradó el ácido málico en 33 días. Después de 50 días de fermentación aún quedaban 2.5 g de ácido málico en el tanque de fermentación espontánea.

Physiological data

Rango de temperatura para inoculación	15-25°C (59-77°F)
pH mínimo*	3.1
SO ₂ total, max. en inoculación*	45 ppm
Alcohol máximo *	14 % 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 SO₂ producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

Viniflora ® CH35

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008



CHR 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>
Ingredientes	<p>Disponible bajo requerimiento</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>