

Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 15-09-2008

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Descripción | <p>Viniflora® Oenos 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 SO₂. El cultivo se puede utilizar tanto en tintos como en blancos.</p> | | |
| Envase | No Material: 100316 | 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 increíble rendimiento y por su capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica rápida y segura en la mayoría de vinos tintos y blancos. Entre sus características tenemos:</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 • Baja producción de ácido volátil • Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO₂ • 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® Oenos

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

Vida útil

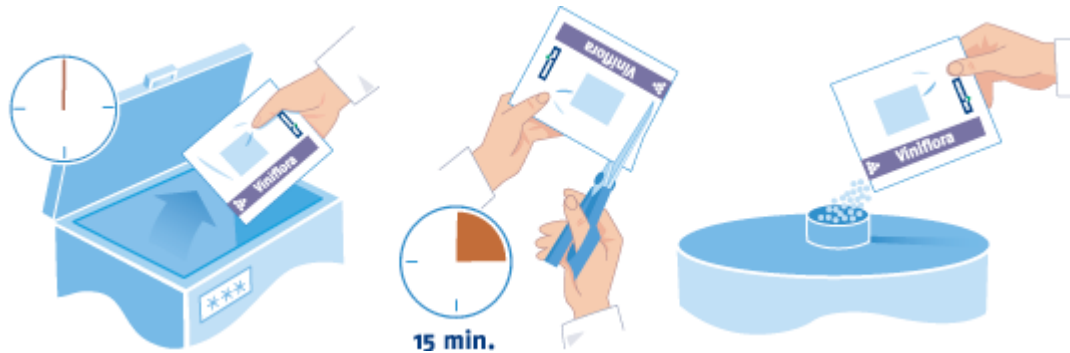
Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses. A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

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® Oenos

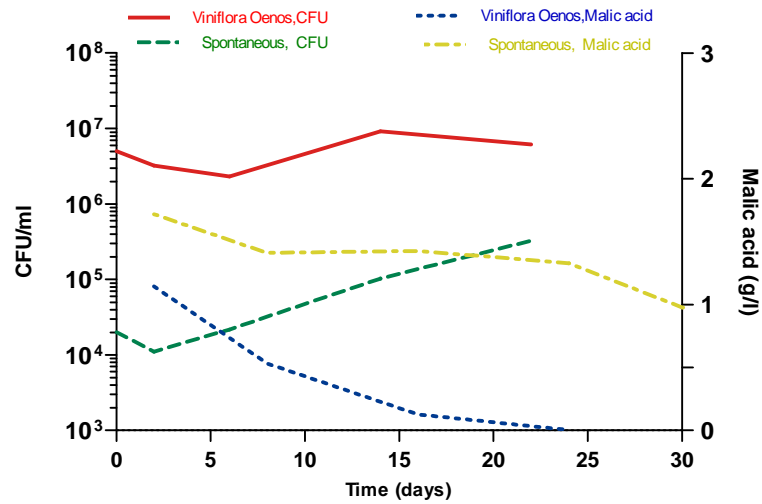
Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

Información técnica

Performance



Shiraz Sonora valley winery
Etanol 13.6% vol., pH 3,3, SO₂ 18 ppm

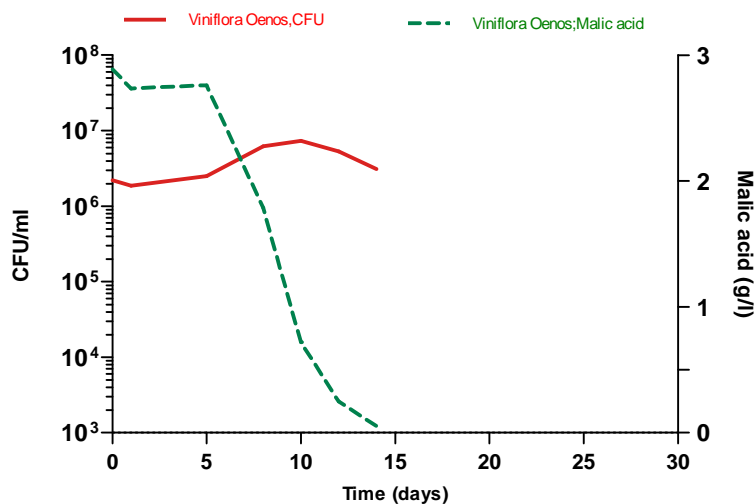
Viniflora® Oenos degradó el ácido málico antes de 14 días de fermentación, comparado con el tanque de espontánea, donde sólo una pequeña cantidad de ácido málico se había degradado después de 30 días.

Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN



Pinot noir Carneros (US) winery
Etanol 14.5 vol%, pH 3.83, SO₂ 5,5 ppm

Viniflora® Oenos degradó el ácido málico en 14 días de fermentación.

Physiological data

| | |
|---------------------------------------------|-------------------|
| Rango de temperatura para inoculación | 17-25°C (62-77°F) |
| pH mínimo* | 3.2 |
| SO ₂ total, max. en inoculación* | 40 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.

Legislación

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.

Producto concebido para uso alimentario.

Viniflora ® Oenos

Información de Producto

Versión: 9 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 letter "H".

Food Safety

Good Manufacturing Practise (GMP) is implemented in all plants manufacturing Chr Hansen cultures. Chr Hansen has made a risk assesment of microbiological, physical and chemical risks in our manufacturing and distribution plants for dairy, wine and meat cultures. Control points (CP´s) and Critical Control Points (CCP´s) are based on the risk assesment. A HACCP team as well as HACCP plans are established for each plant.

Etiquetaje

No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.

Marcas comerciales

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.

Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.