



Viniflora® CH16

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	4

VINIFLORA® CH16 é um inóculo puro concentrado e liofilizado de *Oenococcus Oeni*. É uma bactéria malolática heterofermentativa, selecionada para assegurar uma fermentação malolática rápida e segura, por inoculação direta. Tem uma excelente tolerância ao pH, ao álcool, ao SO₂ e à temperatura. É especialmente apropriado, para conduzir uma fermentação malolática rápida, em tintos com teor alcoólico elevado (até 16% vol.), com um pH acima de 3.4.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

Oenococcus Oeni.

CÓDIGO DO PRODUTO: 713571

COR: Branco sujo a ligeiramente castanho

EMBALAGEM: 50X2500 L

FORMATO: F-DVS

TIPO: Saqueta (s) em caixa

FORMA: Grânulos

APLICAÇÃO

Este inóculo leva a cabo, uma fermentação malolática rápida, em vinhos tintos com teor alcoólico elevado (até 16% vol.), com um pH acima de 3.4. Em vinhos com níveis inferiores de álcool, a fermentação é ainda mais rápida, sendo algumas das suas características:

- Inoculação direta no vinho;
- Elevado número de células ativas, que asseguram um início rápido de fermentação;
- Nível elevado de pureza microbiológica;
- Excelente tolerância a níveis elevados de álcool;
- Excelente tolerância ao pH, à temperatura e ao SO₂;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Ausência de produção de amins biogénicas*

* Durante a fermentação malolática as bactérias indígenas produzem amins biogénicas a partir dos aminoácidos. A gama Viniflora® foi desenvolvida criteriosamente, de modo que não haja produção de amins biogénicas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

Para mais informação sobre amins biogénicas nos vinhos e como evitá-las, consultar [OIV - Resolution CST](#)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Este inóculo liofilizado, deve ser inoculado diretamente no vinho, não sendo necessário reidratar ou reativar. Retirar a saqueta do congelador 15 minutos antes da sua utilização e deixá-la à temperatura ambiente. Verificar se a dose é adequada à quantidade de vinho a inocular. Abrir a saqueta e adicionar o granulado diretamente ao vinho. Pode dissolver-se primeiro numa quantidade mais pequena, e de seguida ao volume total, se necessário. Assegurar-se que a dissolução no vinho é completa.

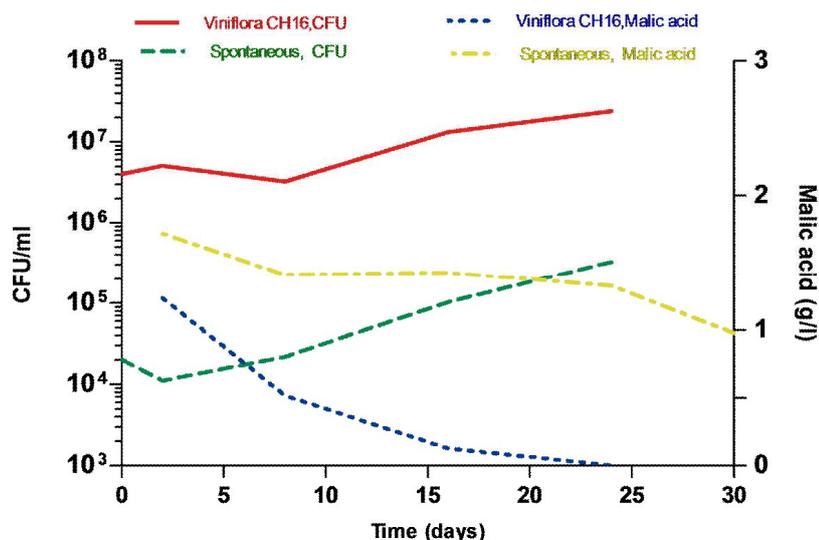


Viniflora® CH16

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PERFORMANCE

VINIFLORA® CH16 degradou o ácido málico antes de 24 dias de fermentação, comparado com o tanque espontâneo, no qual apenas uma pequena quantidade de ácido málico, se degradou após 30 dias.



Adega Shiraz Sonoma Valley
Etanol 14.0% vol., pH 3.4, SO₂ 18 ppm

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação: 17 – 25°C (62 – 77°F)
pH mínimo *: 3.4
SO₂ total, máximo em inoculação *: 40 ppm
Álcool máximo *: 16% vol.

* Note-se que estes fatores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Verificar o nível de SO₂ produzido pela levedura utilizada para fermentação primária e estar atento ao nível de SO₂ livre.

ARMAZENAGEM E MANUSEAMENTO:

TEMPERATURA: <-18°C / <0°F

VALIDADE: se armazenado conforme recomendado, o produto terá uma validade de 36 meses. A +5°C (41°F), a validade será no mínimo de 6 semanas.



Viniflora® CH16

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Indicado para uso como ingrediente enológico e em conformidade com especificações do Codex Enológico Internacional;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 178/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e adendas seguintes;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e Regulamento US NOP. Produto validado por ECOCERT;

Organismos Geneticamente Modificados (OGM): não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não foi /é sujeito a irradiação. Este método de preservação, não é adequado para culturas alimentares microbianas, devido ao seu efeito letal nos microrganismos;

Não contém quaisquer ingredientes, definidos como “nanomateriais artificiais”, conforme Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de novembro de 2015 relativo a novos alimentos, que altera o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga o Regulamento (CE) nr. 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nr. 1852/2001 da Comissão;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho;

Em conformidade com Regulamento (UE) nr. 37/2010 da comissão de 22 de dezembro de 2009, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação, no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;



Viniflora® CH16

Alergénios:

Lista de alergénios frequentes em conformidade com “US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) e Regulamento (EU) nr. 1169/2011, com últimas alterações introduzidas	Presente como ingrediente no produto
CEREAIS CONTENDO GLÚTEN * e produtos derivados	NÃO
CRUSTÁCEOS e produtos derivados	NÃO
OVOS e produtos derivados	NÃO
PEIXE e produtos derivados	NÃO
AMENDOINS e produtos derivados	NÃO
SOJA e produtos derivados	NÃO
LEITE e produtos derivados (incluindo lactose)	NÃO
NOZES * e produtos derivados	NÃO
Lista de alergénios em conformidade exclusivamente com Regulamento (EU) nr. 1169/2011	
AIPO e produtos derivados	NÃO
MOSTARDA e produtos derivados	NÃO
SEMENTES DE SÉSAMO e produtos derivados	NÃO
TREMOÇOS e produtos derivados	NÃO
MOLUSCOS e produtos derivados	NÃO
DIÓXIDO DE ENXOFRE e SULFITOS, em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l, expresso como SO ₂	NÃO

*Consultar Regulamento (UE) 1169/2011, Anexo II, para uma definição legal de alergénios comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu