



Viniflora® CH35

REVISÃO:	a) 11/02/2016 b) 11/02/2016 c) 04/04/2016
VERSÃO:	a) 2 b) 2 c/ 1

Viniflora® CH35 é um inóculo puro liofilizado de *Oenococcus Oeni*. É uma bactéria malolática heterofermentativa selecionada para assegurar uma fermentação malolática rápida e segura, ao ser inoculada diretamente no vinho. Tem uma excelente tolerância ao pH, álcool, temperatura e SO₂. É especialmente apropriado para a inoculação de vinhos rosés e brancos, com um pH baixo e altos níveis de SO₂.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

Oenococcus oeni.

Código do produto: a) 713574
b) 713570
c) 696559

Cor: Branco a ligeiramente castanho

Formato: FD-DVS

Aspetto físico: Granulado

Rotulagem: Não é necessária. Em caso de dúvida, consultar legislação aplicável.

Embalagem: a) 50 x 250 L
b) 50 x 2500 L
c) 5 x 25000 L

Tipo: Saqueta (s) em caixa

ARMAZENAMENTO

<-18°C / <0°F

VALIDADE

O produto tem uma validade de 37 meses, se armazenado conforme recomendações.

A +5°C (41°F), a validade é no mínimo, de 6 meses.

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu rendimento excelente e capacidade em produzir uma fermentação malolática, em vinhos brancos difíceis. Comporta-se muito bem em vinhos rosés, brancos e tintos:

- Inoculação direta no vinho;
- Número elevado de células ativas, que asseguram um início rápido de fermentação;
- Nível elevado de pureza microbiológica;

Viniflora® CH35

- Boa tolerância ao pH baixo e níveis elevados de SO₂;
- Fermentação forte, em condições difíceis de vinho branco;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Ausência de produção de amins biogénicas*;
- Produção moderada a alta, de diacetilo e 2,3 butanodiol, partir de ácido cítrico.

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Este inóculo liofilizado, deve ser inoculado diretamente no vinho, não sendo necessário rehidratar ou reactivar.

- 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 directamente 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.

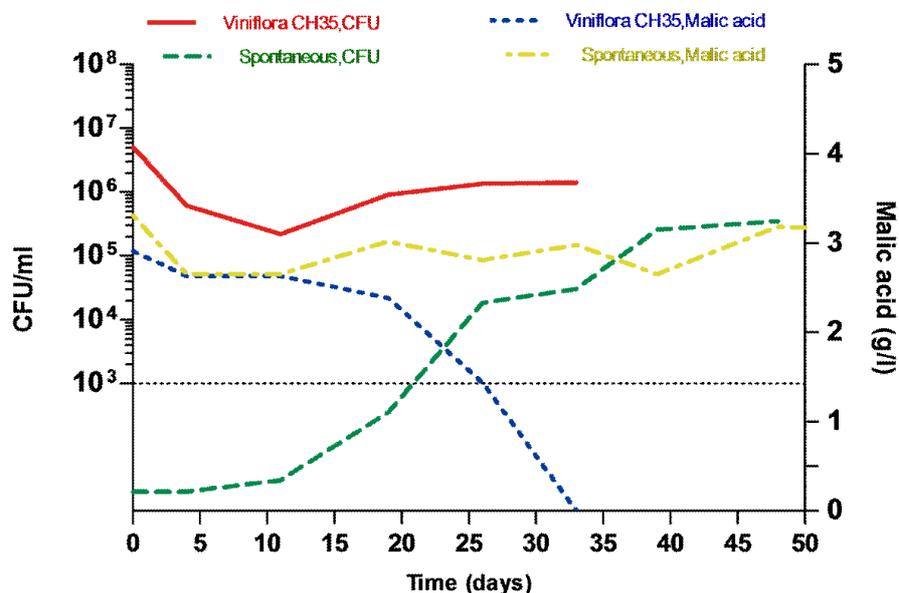


INFORMAÇÃO TÉCNICA

DESCRIÇÃO DA EVOLUÇÃO 1

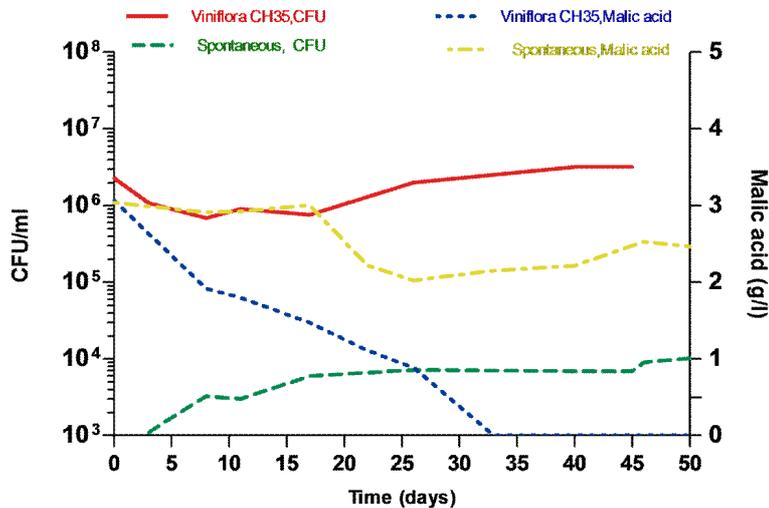
Viniflora® CH35 degradou o ácido málico em 33 dias, comparado com tanque da espontânea, onde a fermentação arrancou.

Viniflora® CH35



Adega Robert Mondavi
2001
Etanol 12.9% vol. pH 3.28,
SO₂ 18.0 ppm

Viniflora® CH35 degradou o ácido málico em 33 dias. Após 50 dias de fermentação, ainda havia 2,5 g de ácido málico no tanque de fermentação espontânea.



Adega Chardonnay Napa
Valley 2000
Etanol 14.1% vol., pH
3.25, SO₂ 11.5 ppm,
Temp. 15.6°C

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura para inoculação:	15 – 25°C (59 – 77°F)
pH mínimo *:	3,1
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	45 ppm
Álcool máximo *:	14% vol.



Viniflora® CH35

* *Note-se que estes factores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Comprovar o nível de SO₂ produzido pela levedura utilizada na fermentação primária.*

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Produto indicado para uso alimentar como produto enológico e em conformidade com Codex Enológico Internacional.
- Cumpre com os requisitos gerais sobre segurança alimentar, conforme Regulamento (CE) 178/2002 e Regulamento (CE) 606/2009 de 10 de julho de 2009, conforme alterações.
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante.
- Não contém hormonas, pesticidas e nanomateriais.
- Organismos Geneticamente Modificados (OGM):
Não contém Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, e não é abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme:
 - Diretiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Diretiva 90/220/CEE do Conselho;
 - Regulamento (CE) nr. 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados;
 - Regulamento (CE) nr. 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados e que altera a Diretiva 2001/18/CE.

- Informação sobre 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



Viniflora® CH35

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 anexo II do Regulamento (EU) nr. 1169/2011 para uma definição legal de alergénios comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu