



Viniflora® Cine™

REVISÃO:	27/04/2017
VERSÃO:	3

Viniflora® Cine™ 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, podendo ser utilizado em vinhos tintos, rosés e brancos.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

Oenococcus oeni.

Código do produto: 713568

Embalagem: 50 x 2500L

Tipo: Saqueta (s) em caixa

Cor: Branco a ligeiramente castanho

Formato: FD-DVS

Aspeto físico: Granulado

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

ARMAZENAMENTO

<-18°C / <0°F

VALIDADE

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

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu comportamento excepcional e capacidade em produzir uma fermentação malolática, na maioria dos vinhos tintos, rosés e brancos:

- Inoculação direta no vinho;
- Número elevado de células ativas, que asseguram um início rápido de fermentação;
- Nível elevado de pureza microbiológica;
- Não degradação de ácido cítrico em ácido acético e diacetilo (2,3-butanediol);
- Baixa produção de acidez volátil;
- Excelente tolerância ao pH baixo e níveis elevados de SO₂;
- Ausência de produção de aminas biogénicas*.

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

Viniflora® Cine™

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

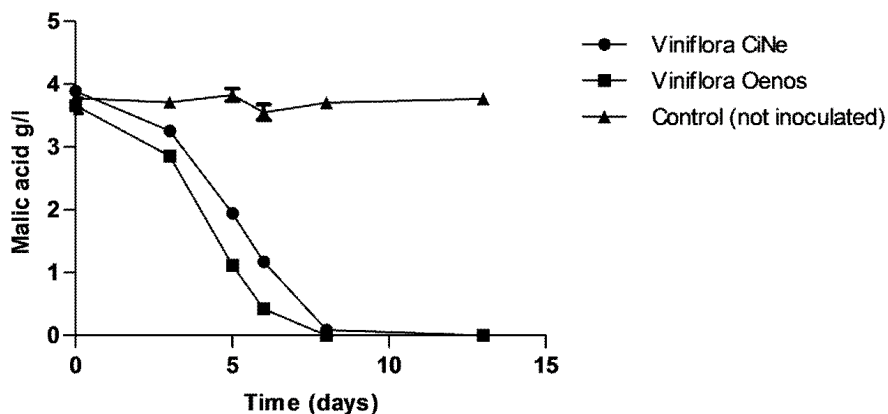
- Retirar a saqueta do congelador 15 minutos antes da sua utilização e deixá-la à temperatura ambiente. Verificar se a dose é adequada à quantidade de vinho a inocular.
- Abrir a saqueta e adicionar o granulado directamente ao vinho. Pode dissolver-se primeiro numa quantidade mais pequena, e de seguida ao volume total, se necessário. Assegurar-se que a dissolução no vinho é completa.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

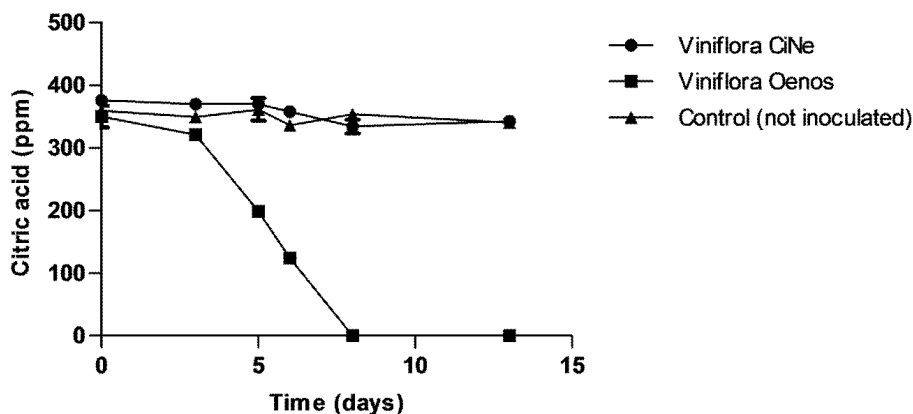
DESCRIÇÃO DA EVOLUÇÃO 1

Comparação de Viniflora® Cine e VINIFLORA® Oenos, durante a fermentação malolática: Viniflora® Cine não degrada o ácido cítrico, como outras bactérias comerciais (e espontâneas) para a fermentação malolática. Observa-se, pois, uma menor produção de ácido acético e diacetilo, quando se utiliza Viniflora Cine.



Viniflora® Cine comparada com Viniflora® Oenos: conversão de ácido málico.

Viniflora® Cine™



VINIFLORA® Cine comparada com VINIFLORA® Oenos: conversão de ácido cítrico.
 VINIFLORA® Cine comparada com VINIFLORA® Oenos: formação de ácido acético.

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura para inoculação:	17 – 25°C (62 – 77°F)
pH mínimo *:	>3,2
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	<30 ppm
Álcool máximo *:	<14% vol.

* *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):



Viniflora® Cine™

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
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

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.