



Viniflora® Expert

REVISÃO:	02/11/2016
VERSÃO:	3

Expert é um inóculo puro liofilizado de *Oenococcus Oeni*. É uma bactéria malolática heterofermentativa selecionada para assegurar uma fermentação maloláctica rápida e segura, quando inoculada diretamente no vinho. Tem uma excelente tolerância ao pH, álcool, temperatura e SO₂.

Cada lote é padronizado em peso com a adição de malto dextrina, de modo a eliminar as variações de atividade por lote. Isto assegura, que as saquetas de diferentes lotes, têm um peso e uma atividade constantes, facilitando desta forma, a sua manipulação durante a aplicação.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

Oenococcus Oeni

Código do produto: 713668

Embalagem: 10 x 25000 L

Tipo: Saqueta (s) em caixa

Cor: Branco a ligeiramente castanho

Formato: FD-DVS

Aspeto físico: Liofilizado

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

ARMAZENAMENTO

-18°C / 0°F

VALIDADE

O produto tem uma validade de 24 meses, se armazenado a -18°C (0°F) ou abaixo.

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu excelente rendimento e pela sua capacidade em produzir uma fermentação maloláctica rápida e segura, na maior parte dos vinhos tintos e brancos:

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

* Durante a fermentação maloláctica 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.

Viniflora® Expert

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Este inóculo liofilizado deve ser sempre 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.



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



Viniflora® Expert

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