



## Viniflora® LS CH35

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>REVISÃO:</b> | 26/05/2017 |
| <b>VERSÃO:</b>  | 2          |

Viniflora® LS CH35 é um inóculo puro concentrado e congelado 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 SO<sub>2</sub> e à temperatura.

### COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

*Oenococcus Oeni*

**Código do produto:** 692464

**Embalagem:** 10 x 10000L

**Tipo:** Saqueta (s) em caixa

**Cor:** Branco a ligeiramente castanho

**Formato:** F-DVS

**Aspeto físico:** Grânulos congelados

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

### ARMAZENAMENTO

<-45°C / <-49°F

### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado com gelo seco, num prazo máximo de entrega de 72 h.

### VALIDADE

O produto tem uma validade de 12 meses, se armazenado conforme recomendações.

### 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;
- Boa tolerância ao pH baixo e níveis elevados de SO<sub>2</sub>;
- Fermentação forte, em condições difíceis de vinho branco;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Ausência de produção de aminas biogénicas\*;
- Produção moderada a alta, de diacetilo e 2,3 butanodiol, partir de ácido cítrico.

## Viniflora® LS CH35

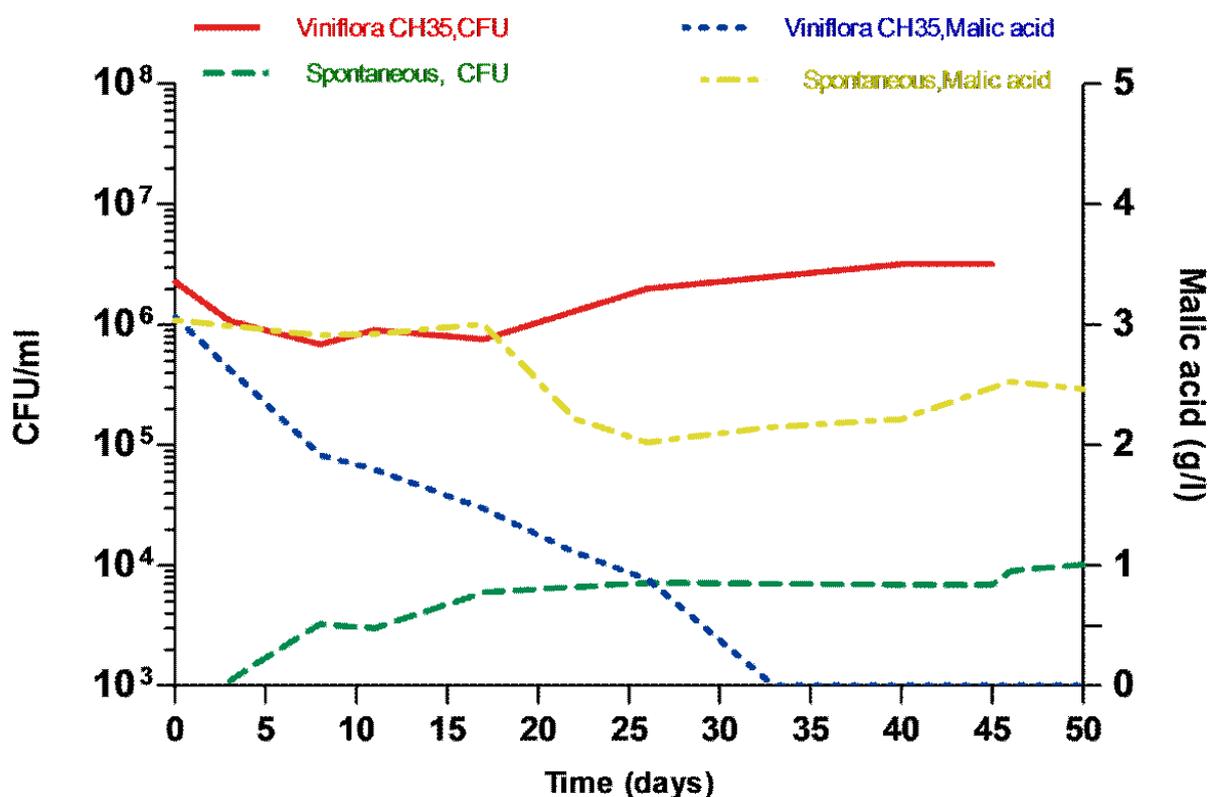
\* Durante a fermentação malolática as bactérias indígenas produzem aminas biogénicas a partir dos aminoácidos. A gama Viniflora® foi desenvolvida criteriosamente, de modo a que não haja produção de aminas biogénicas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Este inóculo deve sempre ser inoculado diretamente no vinho, não sendo necessário reidratar, reativar ou aclimatizar previamente.

Retirar a saqueta do congelador imediatamente antes da sua utilização, de modo a assegurar um ótimo rendimento. Uma exposição prolongada a temperaturas acima de -18°C antes da inoculação danificariam o inóculo. **NÃO DESCONGELAR.** Abrir a saqueta e adicionar os grânulos diretamente no vinho. Assegurar-se que o inóculo é adicionado na fase líquida do vinho e que se dissolve totalmente.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA



Adega Chardonnay Napa Valley 2000  
Etanol 14,1 % vol%, pH 3.25, SO<sub>2</sub> 11,5 ppm, Temp. 15,6°C



## Viniflora® LS CH35

### DADOS FISIOLÓGICOS

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

\* Note-se que estes fatores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Comprovar o nível de SO<sub>2</sub> produzido pela levedura utilizada para 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                                  |



## Viniflora® LS CH35

|   |     |
|---|-----|
| 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 |
| <b>Lista de alergénios em conformidade exclusivamente com Regulamento (EU) nr. 1169/2011</b>                    |     |
| 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 <sub>2</sub> | 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](http://www.eur-lex.europa.eu)