



## Viniflora® LS Oenos

REVISÃO:	26/05/2017
VERSÃO:	3

Viniflora® LS Oenos 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, podendo ser utilizado, em tintos e brancos.

### COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

*Oenococcus Oeni*

**Código do produto:** a) 704933  
b) 676561

**Cor:** Branco a ligeiramente castanho  
**Formato:** F-DVS

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

**Embalagem:** a) 10 x 10000L  
b) 6 x 25000L

**Aspetto físico:** Grânulos congelados

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

### 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 24 meses, se armazenado conforme recomendações.

### APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu rendimento excelente e capacidade em produzir uma fermentação malolática, na maioria de 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 ao pH, ao álcool, à temperatura e SO<sub>2</sub>;
- 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.

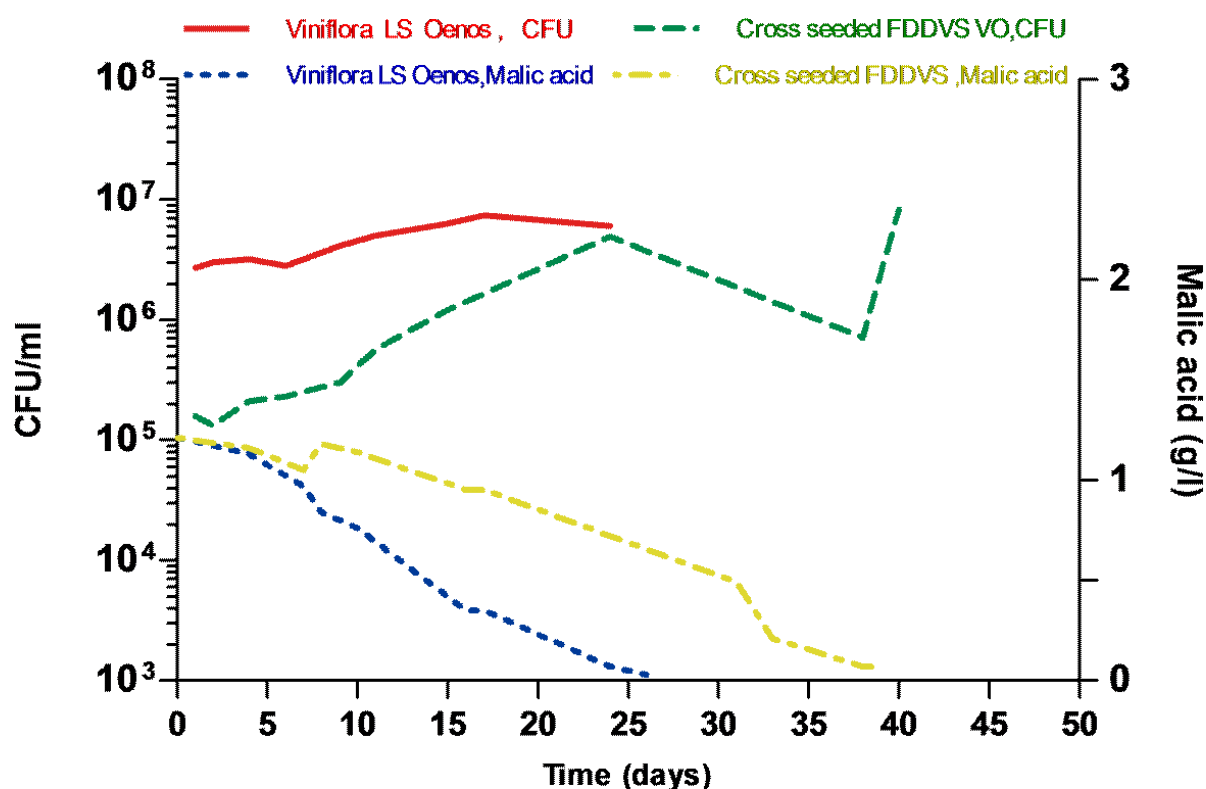
## Viniflora® LS Oenos

### 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

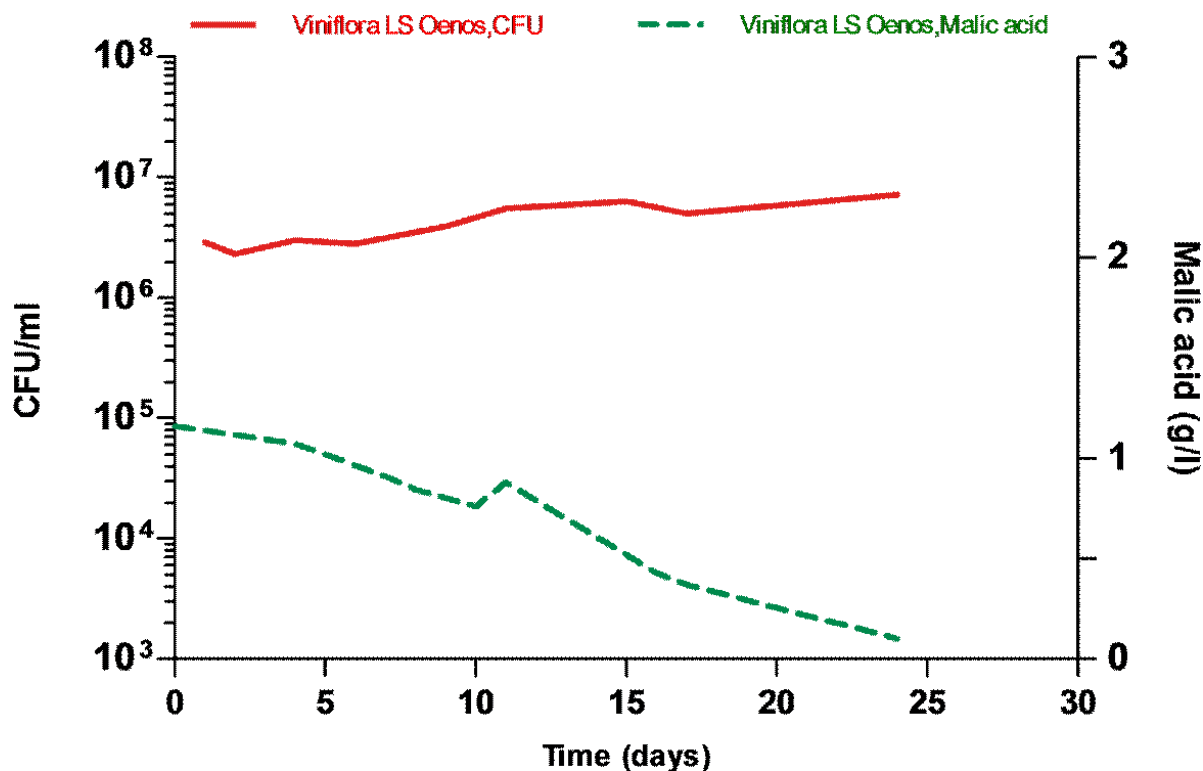


Shiraz 2006

Etanol 14,5 % vol%, pH 3.41, SO<sub>2</sub> 21 ppm

VINIFLORA® LS OENOS, degradou o ácido málico em 24 dias de fermentação

## Viniflora® LS Oenos



Shiraz, adega australiana  
Etanol 14,0 vol%, pH 3.4, SO<sub>2</sub> 18 ppm

### DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	17 – 25°C (62 – 77°F)
pH mínimo *:	3,2
SO <sub>2</sub> total, máximo em inoculação *:	40 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.



## Viniflora® LS Oenos

- 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:

<b>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</b>	<b>Presente como ingrediente no produto</b>
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
<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)

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.