



Viniflora® Nova™ Plus

REVISÃO:	18/06/2021
VERSÃO:	5

Viniflora® Nova™ Plus é um inóculo concentrado de *Lactobacillus plantarum*. Além disso, se as condições forem adequadas (etanol baixo, pH alto, baixo SO₂), atingirá a fermentação malolática, devido à sua elevada concentração. Pronto a ser inoculado diretamente na uva, suco de uva ou mosto, sem reativação prévia, pode ser usado tanto em vinhos tintos, rosados e brancos.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

Lactobacillus plantarum

Código do produto: 722433

Embalagem: 10 x 2500L

Tipo: Saqueta (s) em caixa

Cor: Branco sujo a ligeiramente castanho

Formato: FD-DVS

Aspeto físico: Grânulos liofilizados

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

ARMAZENAMENTO

<-18°C / <0°F

VALIDADE

Se armazenado conforme recomendações, o produto tem uma validade de 36 meses.

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pela sua excelente performance na bioproteção. A sua elevada concentração de células ativas, permite uma fermentação malolática rápida, ma maioria dos vinhos tintos, rosados e brancos:

- Inibição de bactérias ácidas acéticas e leveduras apiculadas no suco e mosto;
- Início rápido da fermentação malolática;
- *Produção de elevado sabor frutado;*
- Baixa acidez volátil;
- Sem produção de amins biogénicas *.

* As bactérias indígenas produzem frequentemente amins biogénicas a partir dos aminoácidos. Esta estirpe de bactéria ácido-láctica foi desenvolvida criteriosamente, de modo que não haja produção de amins biogénicas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

Viniflora® Nova™ Plus

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

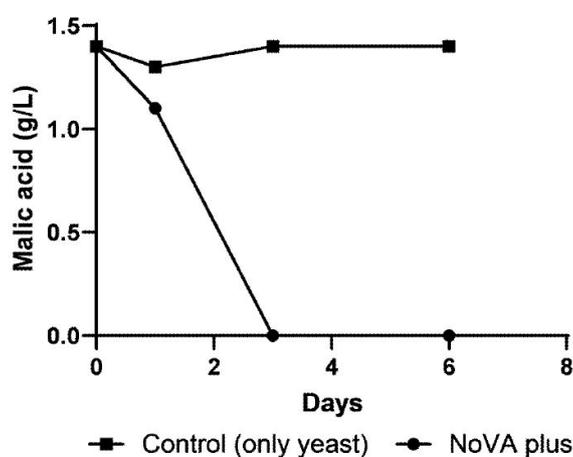
Retirar a saqueta do congelador 15 minutos antes da sua utilização, colocando-a à temperatura ambiente. Assegurar-se da consonância entre dose / quantidade de vinho a inocular.

Abrir a saqueta e adicionar os grânulos diretamente no vinho. Se necessário, dissolver o inóculo num pequeno volume e adicionar posteriormente à totalidade. Assegurar-se que a dissolução no vinho é completa.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Cabernet sauvignon, 2020
pH 3.6, 25°C and no SO₂





Viniflora® Nova™ Plus

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	20 – 25°C (68 – 77°F)
pH mínimo *:	3,4
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	5 ppm
Álcool máximo *:	5% 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 SO₂ produzido pela levedura utilizada na fermentação e atentar o nível de SO₂ livre.*

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Cumpre com os requisitos do Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28/01/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios; produto indicado para uso alimentar;
- Cumpre com requisitos do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão de 12/03/2019, que define as práticas enológicas autorizadas e as restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV; produto indicado para uso enológico, em conformidade com Codex Enológico Internacional;
- Cumpre com legislação US NOP;
- Validado pela ECOCERT;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante.
- Não contém hormonas, pesticidas e nanomateriais.
- 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 Regulamento (CE) 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e Regulamento (CE) 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.



Viniflora® Nova™ Plus

– 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