



Viniscale Odin

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	2

VINISCALE ODIN 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 SO₂ e à temperatura.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

Oenococcus Oeni.

CÓDIGO DO PRODUTO: 722681

COR: Branco sujo/ Castanho Claro

EMBALAGEM: 5 X 100000 L

FORMATO: F-DVS

TIPO: Bag in box

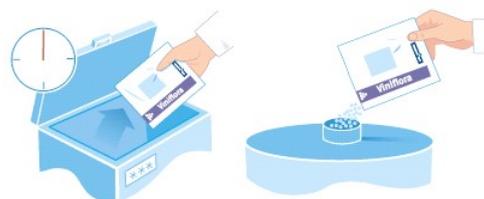
FORMA: Grânulos congelados

APLICAÇÃO

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 -45°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

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	14 – 25°C (57 – 77°F)
pH mínimo *:	3,0
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	35 ppm
Álcool máximo *:	15% vol.

* Note-se que estes fatores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis.

ARMAZENAGEM, MANUSEAMENTO, TRANSPORTE

TEMPERATURA: <-45°C / <-49°F

VALIDADE: se armazenado conforme recomendado, o produto terá uma validade de 24 meses.

TRANSPORTE: transportar com gelo seco, num prazo máximo de 72h.

Viniscale Odin

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Indicado para uso como ingrediente enológico e em conformidade com especificações do Codex Enológico Internacional;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 178/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e adendas seguintes;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e Regulamento US NOP. Produto validado por ECOCERT;

Organismos Geneticamente Modificados (OGM): não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos eneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não foi /é sujeito a irradiação. Este método de preservação, não é adequado para culturas alimentares microbianas, devido ao seu efeito letal nos microrganismos;

Não contém quaisquer ingredientes, definidos como “nanomateriais artificiais”, conforme Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de novembro de 2015 relativo a novos alimentos, que altera o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga o Regulamento (CE) nr. 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nr. 1852/2001 da Comissão;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho;

Em conformidade com Regulamento (UE) nr. 37/2010 da comissão de 22 de dezembro de 2009, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação, no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;

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

FT. 03BB41H47/00/0623



Viniscale Odin

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 Regulamento (UE) 1169/2011, Anexo II, para uma definição legal de alergénios comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu