

## Viniflora® CH11

### Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012

Descripción	Viniflora® CH11 es un cultivo liofilizado de <i>Oenococcus oeni</i> . Es una bacteria maloláctica heterofermentativa seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al inocularse directamente en el vino. Está adaptada especialmente para la inoculación de vinos tintos y blancos con bajo pH y niveles altos de alcohol. Esta cepa tiene un umbral más bajo de niveles de SO <sub>2</sub> y por ello se debe limitar la adición de SO <sub>2</sub>		
Envase	No Material: 688841	Tamaño 5X2500 L	Tipo Sobre (s) en caja
Propiedades Físicas	Color:  Aspecto Físico:	Blanco a ligeramente marrón  Granulado	
Aplicación	<p>Application</p> <p>Este cultivo ha sido seleccionado por su increíble rendimiento y por su capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica rápida y segura en la mayoría de vinos tintos y blancos. Entre sus características tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inoculación directa en el vino</li><li>• Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación</li><li>• Alto nivel de pureza microbiológica</li><li>• Baja producción de ácido volátil</li><li>• Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO<sub>2</sub></li><li>• No produce aminas biógenas*</li></ul> <p>* Durante la fermentación maloláctica las bacterias indígenas producen aminas biógenas a partir de aminoácidos. Las cepas presentes en Viniflora® han sido seleccionadas por Chr. Hansen utilizando las técnicas más avanzadas de screening, análisis o producción para incluir cultivos malolácticos que son incapaces de producir las siguientes aminas biógenas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina. Para más información sobre aminas biógenas en vino y cómo los productos Viniflora® pueden ayudar a reducir este problema para la seguridad alimentaria, por favor, visite el enlace: <a href="http://www.chr-hansen.com/wine">www.chr-hansen.com/wine</a>.</p>		
Almacenaje y manipulación	< -18 °C / < 0 °F		

## Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012

### Vida útil

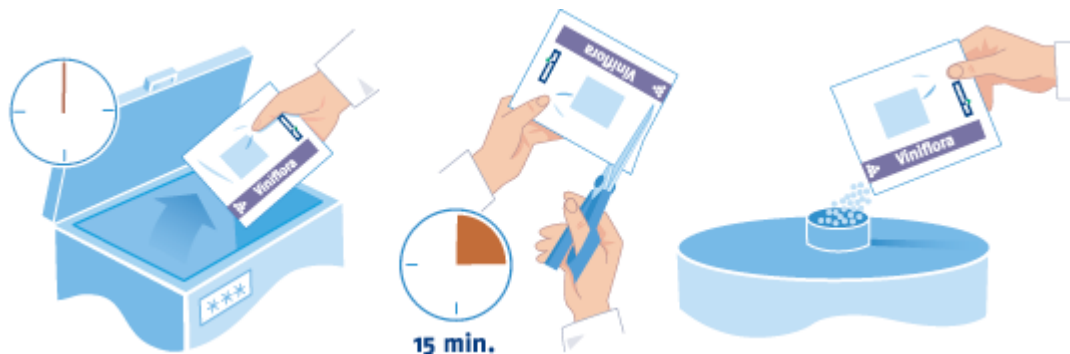
Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses. A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

### Instrucciones de uso

Los cultivos liofilizados de Viniflora® están adaptados para su inoculación directa en el vino. No se requiere rehidratación o reactivación.

1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de su uso y dejarlo a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis cumple con la cantidad de vino a inocular.

2. Abrir el sobre y añadir el cultivo granulado directamente en el vino. El cultivo se puede disolver primero en una cantidad más pequeña y luego al volumen total, si es necesario. Asegúrese de que el cultivo se disuelva por completo en el vino.



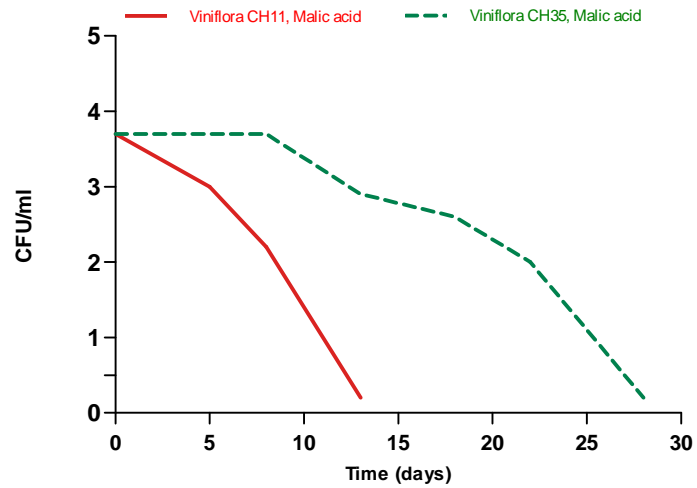
## Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012

## Información técnica

## Performance graph 1



Muscadet (France)

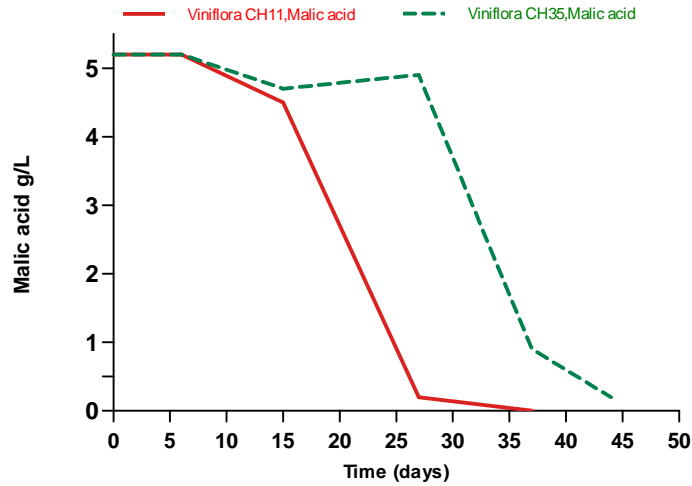
Etanol 12.5 vol%, pH 3.18

Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (3.7 g/L) en 13 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 28 días.

**Viniflora® CH11**

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012



Chenin blanc (France)  
Etanol 11.05 vol%, pH 3.05

Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (5 g/L) en 27 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 44 días.

Physiological data

<b>Rango de temperatura para inoculación</b>	14-25°C (57-77°F)
<b>pH mínimo*</b>	3.0
<b>SO<sub>2</sub> total, max. en inoculación*</b>	35 ppm
<b>Alcohol máximo *</b>	15 % vol

*\* nótese que estos factores inhibidores son antagonicos entre sí.  
Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables.  
Compruebe que el nivel de SO<sub>2</sub> producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.*

Legislación

Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales sobre seguridad alimentaria recogidos en el Reglamento 178/2002/EC. Las bacterias malolácticas se reconocen normalmente como seguras y se pueden utilizar en alimentación. Sin embargo, para aplicaciones específicas recomendamos consultar la legislación del país.

Producto concebido para uso alimentario.

## Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012

Seguridad alimentaria	No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.
Ingredientes	Disponible bajo requerimiento
Etiquetaje	No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.
Marcas comerciales	Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM son propiedad de Chr. Hansen A/S o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.
Servicio técnico	Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

## Información GMO

Con arreglo a la legislación de la Unión Europea\*, podemos declarar que Viniflora® CH11 no contiene OMG ni materias primas con la etiqueta MG.\*\*. Con arreglo a la legislación europea sobre etiquetaje en producto alimentario acabado\*\*, podemos informar de que el uso de Viniflora® CH11 no requiere etiquetado MG del producto alimenticio final. La posición de Chr. Hansen sobre GMO puede encontrarse en: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety).

\* Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de marzo de 2001 sobre la liberación intencional en el medio de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva del Consejo 90/220/CEE.

\*\* Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento (CE) 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

## Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 9 PI-EU-ES 24-05-2012

## Información sobre Alergenos

List of common allergens in accordance with the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) and EU labeling Directive 2000/13/EC with later amendments	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con la Directiva sobre etiquetado 2000/13/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	No

\* Please consult the EU Labeling Directive 2000/13 Annex IIIa for a legal definition of common allergens, see European Union law at: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)