

Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 PI-EU-ES 24-05-2012

Descripción	<p>Viniflora® Oenos es un cultivo puro liofilizado de <i>Oenococcus oeni</i>. Es una bacteria maloláctica heterofermentativa que ha sido seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al ser inoculada directamente en el vino. Tiene una excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO₂. El cultivo se puede utilizar tanto en tintos como en blancos.</p>		
Envase	No Material: 100316	Tamaño 5X2500 L	Tipo Sobre (s) en caja
Propiedades Físicas	Color:	Blanco a ligeramente marrón	
	Aspecto Físico:	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"> • Inoculación directa en el vino • Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación • Alto nivel de pureza microbiológica • Baja producción de ácido volátil • Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO₂ • No produce aminas biógenas* <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: www.chr-hansen.com/wine.</p>		
Almacenaje y manipulación	< -18 °C / < 0 °F		

Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 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.



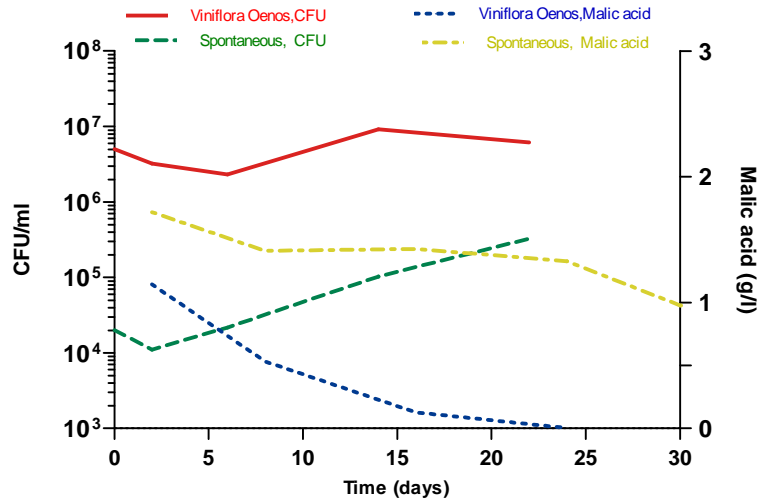
Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 PI-EU-ES 24-05-2012

Información técnica

Performance graph 1



Shiraz Sonora valley winery

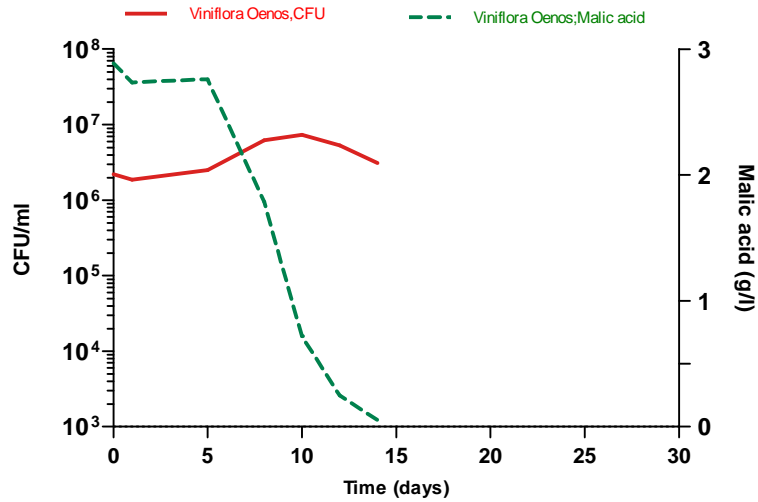
Ethanol 13.6% vol., pH 3,3, SO₂ 18 ppm

Viniflora® Oenos degraded the malic acid before 14 days of fermentation, compared with the spontaneous tank, where only a small amount of malic acid was degraded after 30 days.

Viniflora® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 PI-EU-ES 24-05-2012



Pinot noir Carneros (US) winery
 Etanol 14.5 vol%, pH 3.83, SO₂ 5,5 ppm

Viniflora® Oenos degradó el ácido málico en 14 días de fermentación.

Physiological data

Rango de temperatura para inoculación	17-25°C (62-77°F)
pH mínimo*	3.2
SO₂ total, max. en inoculación*	40 ppm
Alcohol máximo *	14 % vol

** nótese que estos factores inhibidores son antagónicos entre sí.
 Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables.
 Compruebe que el nivel de SO₂ 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® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 PI-EU-ES 24-05-2012

Seguridad alimentaria	Las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) están implantadas en todas las plantas de fabricación de los cultivos Chr. Hansen. Chr. Hansen ha realizado una evaluación de riesgos en nuestras plantas de fabricación y distribución para cultivos lácteos, cárnicos y de vino. Los Puntos de Control (CP's) y Puntos Críticos de Control (CCP's) están basados en la evaluación de riesgos. Un equipo APPCC y planes APPCC han sido establecidos para cada planta. 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.
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 adicional	Check the latest news on www.chr-hansen.com/wine

Información GMO

Con arreglo a la legislación de la Unión Europea*, podemos declarar que Viniflora® Oenos 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® Oenos 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.

* 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® Oenos

Información de Producto

Versión: 12 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 ₂	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