

## Viniflora® CiNe™

### Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 27-12-2019

### Descripción

Viniflora® CiNe™ es un cultivo puro liofilizado de *Oenococcus oeni*. Es una bacteria maloláctica heterofermentativa que ha sido seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al ser inoculada directamente en el vino.

El cultivo tiene una excelente tolerancia hacia el pH, alcohol, temperatura y SO<sub>2</sub>.

El cultivo puede ser utilizado en vinos tintos, rosados o blancos.

### Composición del cultivo:

*Oenococcus oeni*.

No Material:	713568	Color:	Blanco a ligeramente marrón
Tamaño:	50X2500 L	Formato:	FD-DVS
Tipo:	Sobre (s) en caja	Aspecto Físico:	Granulado

### Almacenamiento

< -18 °C / < 0 °F

### Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses.

### Aplicación

Este cultivo ha sido seleccionado por su excepcional comportamiento y capacidad de producir una fermentación maloláctica en la mayoría de los vinos tintos, rosé/rosados y vinos blancos. Entre las características están:

- Inoculación directa al vino
- Alto número de células activas que aseguran un inicio rápido de la fermentación
- Alto nivel de pureza microbiológica
- No degradación de ácido cítrico en ácido acético y diacetilo (2,3-butanediol)
- Baja producción de acidez volátil
- Excepcional tolerancia a pH bajo y niveles elevados de SO<sub>2</sub>
- No produce aminas biógenas\*

\*Durante la fermentación maloláctica, bacterias indígenas producen aminas biógenas a partir de aminoácidos. Esta cepa de bacteria maloláctica ha sido seleccionada utilizando las más avanzadas técnicas de screening, análisis o producción, para desarrollar cultivos incapaces de generar las siguientes aminas biógenas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

Para mayor información sobre aminas biógenas en vino y como evitarlas, por favor consulte el código OIV de buenas prácticas vitivinícolas para minimizar las aminas biógenas: <http://www.oiv.int/oiv/info/enguidesoiv#biogenic>

## Viniflora® CiNe™

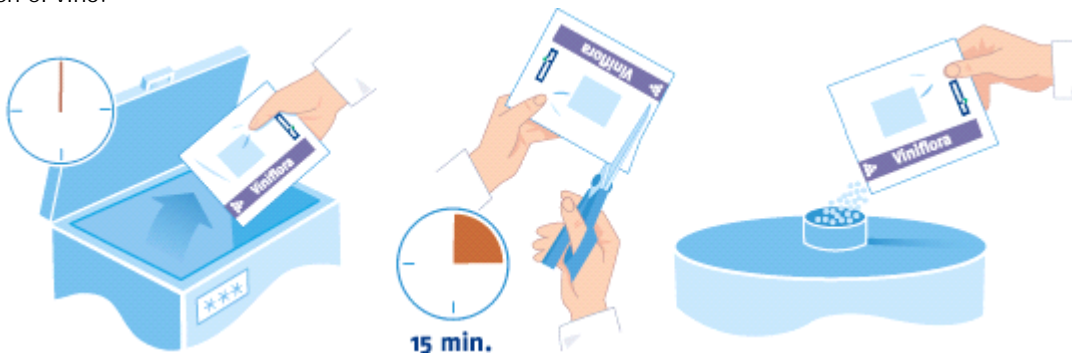
Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 27-12-2019

### Instrucciones de uso

Este cultivo liofilizado debe ser añadido directamente al vino. No es necesario ningún paso de rehidratación o reactivación.

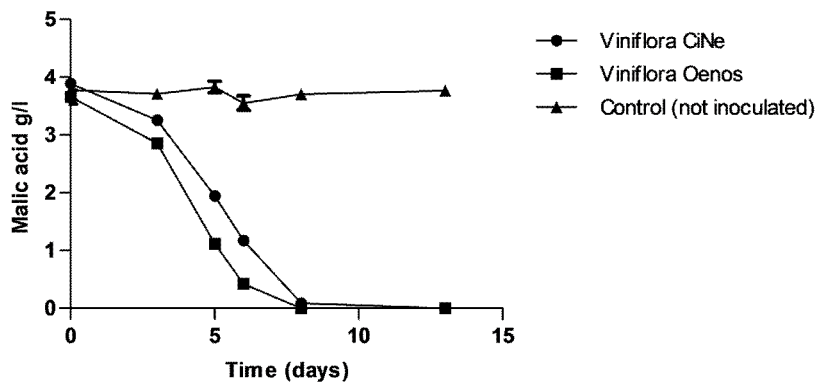
1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de ser utilizado y dejar a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis corresponde con la cantidad de vino que va a ser inoculada.
2. Abra el sobre y añada el cultivo granulado directamente al vino. El cultivo puede ser disuelto primero en un pequeño volumen de vino y después ser añadido al volumen total, si fuera necesario. El cultivo debe estar disuelto completamente en el vino.



### Información técnica

#### Descripción de la evolución 1

Comparación de Viniflora CiNe y Viniflora Oenos durante la fermentación maloláctica: Viniflora CiNe no degrada el ácido cítrico como otras bacterias comerciales (y espontáneas) para la fermentación maloláctica. Por lo tanto, se observará una menor producción de ácido acético y diacetilo cuando se utiliza Viniflora CiNe.

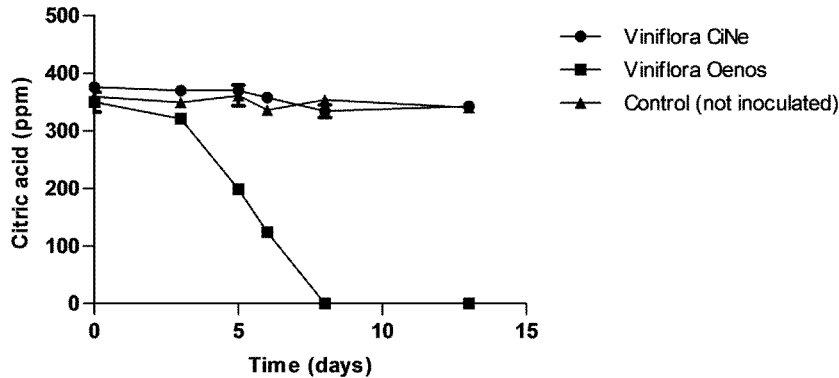


Viniflora CiNe comparada con Viniflora Oenos: Conversión de ácido málico.

## Viniflora® CiNe™

Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 27-12-2019



Viniflora CiNe comparada con Viniflora Oenos: Conversión de ácido cítrico.

Viniflora CiNe comparada con Viniflora Oenos: Formación de ácido acético.

### Datos fisiológicos

<b>Rango de temperatura para inoculación</b>	17-25°C (62-77°F)
<b>pH mínimo*</b>	> 3.2
<b>SO<sub>2</sub> total, max. en inoculación*</b>	< 30 ppm
<b>Alcohol máximo *</b>	< 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 SO<sub>2</sub> producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

### Legislación

El producto está destinado para uso alimentario como un producto enológico y cumple con el actual Codex Enológico Internacional. Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento 178/2002/CE y el Reglamento (CE) N° 606/2009 del 10 de julio de 2009, en su versión modificada.

### 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.

### 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 de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

### Información adicional

Consulte las últimas noticias en [www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine](http://www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine)

**Viniflora® CiNe™**

Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 27-12-2019

**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® CiNe™ 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® CiNe™ no requiere etiquetado MG** del producto alimenticio final. La posición de Chr. Hansen sobre GMO puede encontrarse en: [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

\* Directiva 2001/18/EC del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de marzo de 2001 sobre la liberación intencional en el medio de organismos modificados genéticamente, con modificaciones posteriores, 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 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y con modificaciones posteriores.

**Información sobre Alergenos**

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	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 el Reglamento 1169/2011/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 (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	No

\* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu).