

## Viniflora® LS CiNe™

### Información de Producto

Versión: 5 PI GLOB ES 05-05-2021

### Descripción

Viniflora® LS CiNe™ es un cultivo puro concentrado y congelado de *Oenococcus oeni*. Es una bacteria maloláctica heterofermentativa seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura, por ensemencement direct.

El cultivo ha sido seleccionado por su limitada producción de ácido acético, diacetilo y 2,3 butanodiol.

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:	699596	Color:	Blanco a ligeramente marrón
Tamaño:	6X25000 L	Formato:	F-DVS
Tipo:	Bolsa (s) en caja	Aspecto Físico:	Gránulos congelados

### Almacenamiento

< -45 °C / < -49 °F

### Condiciones de transporte

Los cultivos congelados se deben transportar utilizando hielo seco, con un plazo máximo de entrega de 72 horas.

### Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 24 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® LS CiNe™

Información de Producto

Versión: 5 PI GLOB ES 05-05-2021

### Instrucciones de uso

Este cultivo debe ser siempre inoculado directamente al vino. No es necesaria una rehidratación, reactivación o aclimatación previa.

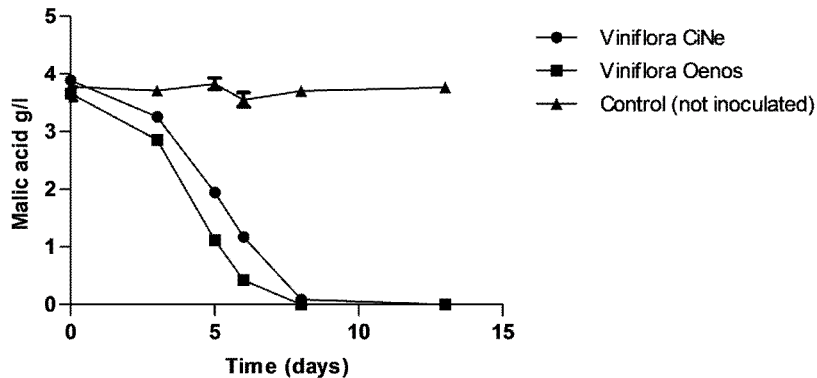
Sacar los cultivos del congelador justo antes de ser utilizados para asegurar un rendimiento óptimo. Una exposición prolongada a temperaturas por encima de  $-45^{\circ}\text{C}$  antes de la inoculación dañarían al cultivo. No descongelar. Abrir el paquete y añadir los gránulos congelados directamente al vino. Asegúrese de que el cultivo es añadido a la fase líquida del vino, y que el cultivo se disuelve completamente. Para más información sobre la inoculación, por favor, contacte con su representante de ventas local de Chr. Hansen para obtener el protocolo de inoculación apropiado. No corra riesgos innecesarios con el vino disminuyendo la dosis o haciendo replicaje de los cultivos: sólo reducirá la actividad de los cultivos.



### 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.

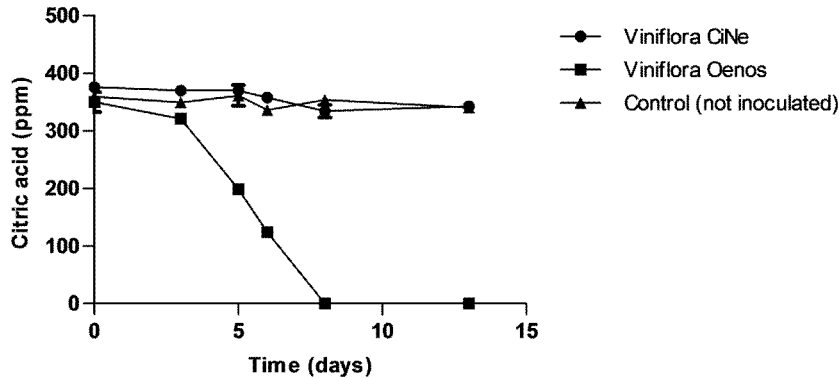


Viniflora CiNe comparada con Viniflora Oenos: Conversión de ácido málico.

## Viniflora® LS CiNe™

Información de Producto

Versión: 5 PI GLOB ES 05-05-2021



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 a ser utilizado como ingrediente enológico y cumple con el índice actual de la OIV. El producto cumple con los requisitos generales en seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) 178/2002 y con el Reglamento (UE) 934/2019 de 12 de marzo de 2019 aplicado a los ingredientes del vino. El producto está aprobado para su uso en vinos ecológicos que cumplen con el Reglamento (CE) 834/2007 y el Reglamento NOP de EE. UU. El producto está validado por ECOCERT.

## 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 ®.

## Viniflora® LS CiNe™

Información de Producto

Versión: 5 PI GLOB ES 05-05-2021

### Información adicional

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

### Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita más información.

---

### Información GMO

De acuerdo con la legislación de la Unión Europea mencionada a continuación, podemos informar que:

**Viniflora® LS CiNe™** no es un alimento GM (modificado genéticamente) \*.

No contiene o consiste en OGM y no se produce a partir de OGM de acuerdo con el Reglamento 1829/2003 \* sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para **Viniflora® LS CiNe™** o el alimento que se utiliza para producir \*\*. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

\* Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

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

Por favor, tenga en cuenta que la información que se presenta aquí no implica que el producto pueda ser utilizado o esté certificado externamente para ser utilizado en alimentos o piensos etiquetados como "orgánicos o ecológicos" o "libres de OGM". Los requisitos para hacer estas declaraciones varían según el país, contáctenos para obtener más información.

---

**Viniflora® LS CiNe™**

Información de Producto

Versión: 5 PI GLOB ES 05-05-2021

## 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).