

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 05-05-2021

Descripción

Viniflora® CH35 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. Está adaptado especialmente para la inoculación de vinos rosados y blancos con un pH bajo y altos niveles de SO₂. El cultivo tiene una excelente tolerancia hacia el pH, alcohol, temperatura y SO₂.

Composición del cultivo:

Oenococcus oeni.

No Material:	713574	Color:	Blanco a ligeramente marrón
Tamaño:	50X250 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.

A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

Aplicación

Este cultivo ha sido seleccionado por su excelente rendimiento y capacidad para desarrollar una fermentación maloláctica en vinos blancos difíciles. Esta cepa se comporta muy bien en vinos rosados y blancos y se ha utilizado también con éxito en vinos tintos. Entre sus características están:

- Inoculación directa en el vino
- Alto número de células activas que aseguran un rápido inicio de la fermentación
- Alto nivel de pureza microbiológica
- Buena tolerancia a un pH bajo y niveles elevados de SO₂
- Fermentación fuerte en condiciones duras de vino blanco
- Baja producción de acidez volátil
- No produce aminas biógenas*
- De moderada a alta producción de diacetilo y 2,3 butanodiol a partir de ácido cítrico

*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® CH35

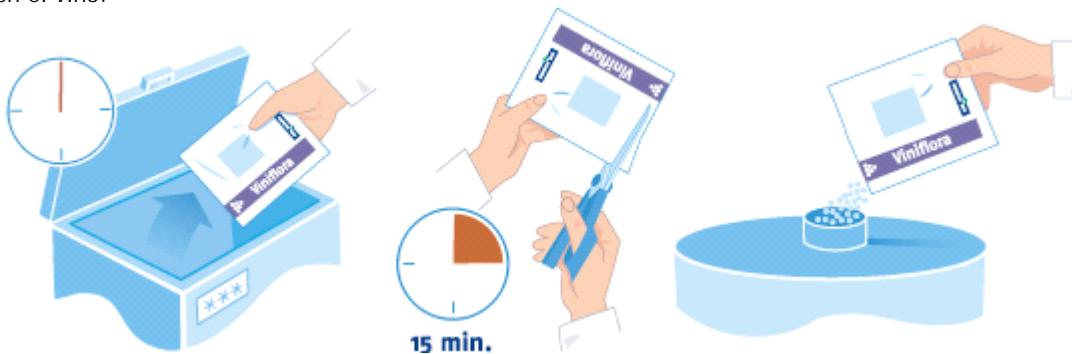
Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 05-05-2021

Instrucciones de uso

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

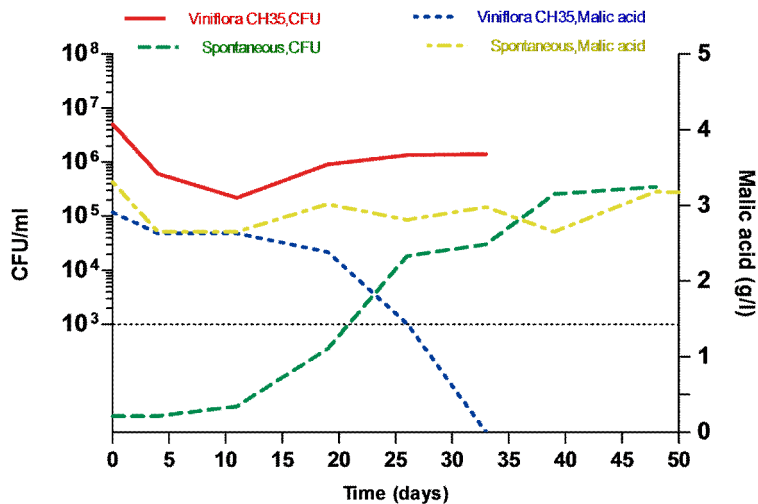
1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de ser utilizado y dejar a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis corresponde con la cantidad de vino que va a ser inoculada.
2. Abra el sobre y añada el cultivo granulado directamente al vino. El cultivo puede ser disuelto primero en un pequeño 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

Viniflora® CH35 degradó el ácido málico en 33 días, comparado con el tanque de espontánea, donde la fermentación no arrancó.



Robert Mondavi winery 2001

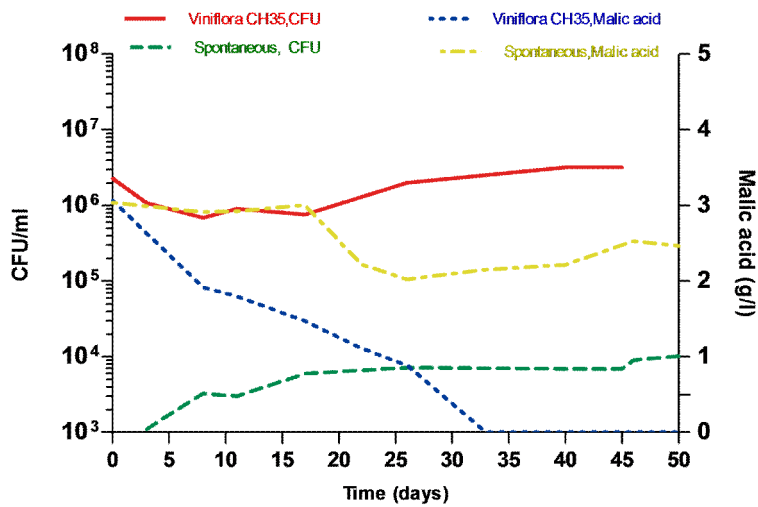
Etanol 12.9% vol. pH 3.28, SO₂ 18.0 ppm

Viniflora® CH35 degradó el ácido málico en 33 días. Después de 50 días de fermentación aún quedaban 2.5 g de ácido málico en el tanque de fermentación espontánea.

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 05-05-2021



Chardonnay Napa valley winery 2000

Etanol 14.1% vol., pH 3.25, SO₂ 11.5 ppm, Temp. 15.6°C

Datos fisiológicos

Rango de temperatura para inoculación	15-25°C (59-77°F)
pH mínimo*	3.1
SO₂ total, max. en inoculación*	45 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

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.

Producto concebido para uso alimentario.

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.

Viniflora® CH35

Información de Producto

Versión: 4 PI GLOB ES 05-05-2021

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

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

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

Viniflora® CH35 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® CH35 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® CH35

Información de Producto

Versión: 4 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 ₂	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.