

Viniflora™ NoVA™ Protect

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 01-08-2024

Descripción

Viniflora™ NoVA™ Protect es un cultivo puro de *Lactobacillus plantarum*. Es un cultivo ácido láctico dedicado a la bioprotección del mosto y del vino. El cultivo está listo para inocular directamente en uvas, zumo de uva o mosto, sin reactivación previa. El cultivo se puede utilizar en vinos tintos, rosados y blancos.

Composición del cultivo:

Lactobacillus plantarum.

No Material:	722434	Color:	Blanco a ligeramente marrón
Tamaño:	10X2500 L	Formato:	FD-DVS
Tipo:	Sobre (s) en caja	Aspecto Físico:	Liofilizado

Almacenamiento

< -18 °C / < 0 °F

Condiciones de transporte

El producto puede enviarse y manipularse a temperatura ambiente.

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 destacado rendimiento para la bioprotección. Entre las características se encuentran:

- inhibición de las bacterias acéticas y levaduras apiculadas en mosto
- Inhibición de la fermentación temprana por *Oenococcus oeni* autóctono.
- Baja producción de acidez volátil.
- Baja producción de aminas biógenas*

*Las bacterias autóctonas a menudo producen aminas biogénicas a partir de aminoácidos.

Esta cepa de bacteria ácido láctica se seleccionó como incapaz de producir las siguientes aminas biógenas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

Instrucciones de uso

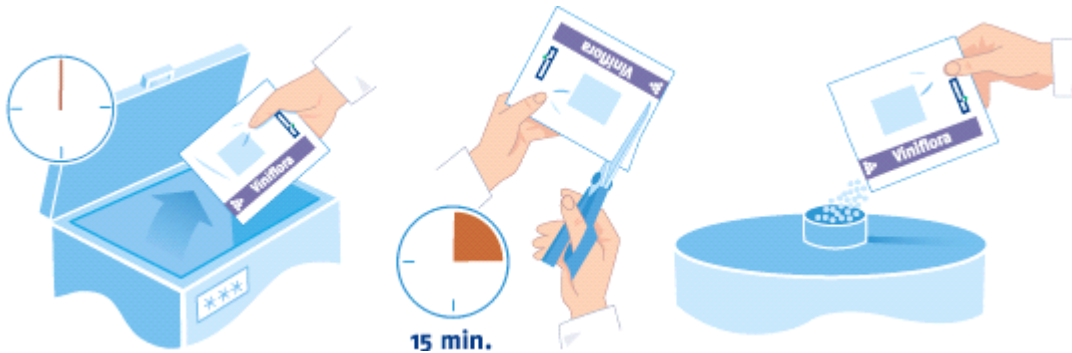
Este cultivo liofilizado debe ser añadido directamente al vino. No es necesario ningún paso de rehidratación o reactivación.

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.

Viniflora™ NoVA™ Protect

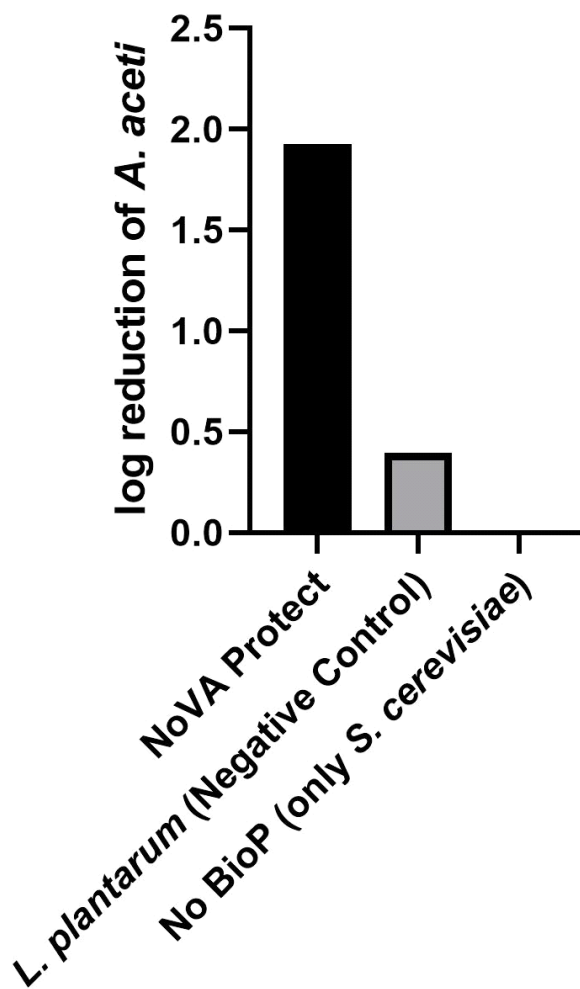
Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 01-08-2024



Información técnica

Population reduction of *Acetobacter aceti* over 3 days



Viniflora™ NoVA™ Protect

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 01-08-2024

Datos fisiológicos

Rango de temperatura para inoculación	20-25°C (68-77°F)
pH mínimo*	3.4
SO₂ total, max. en inoculación*	5 ppm
Alcohol máximo *	5 % vol

* nótese que estos factores inhibidores son antagonísticos 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.

Información dietética

Kosher:

Equipo lácteo kosher

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. 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.

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

Servicio técnico

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

Viniflora™ NoVA™ Protect

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 01-08-2024

Información GMO

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

Viniflora™ NoVA™ Protect 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™ NoVA™ Protect** 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.

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.