



Viniflora® Sparta™

DESCRIÇÃO

Viniflora® Sparta™ é um inóculo puro concentrado e congelado de *Oenococcus Oeni*, conhecido como inóculo “Viniflora®” ou “FroZen™”. É uma bactéria malolática heterofermentativa selecionada para assegurar uma fermentação maloláctica rápida e segura. Está preparado para ser inoculado directamente no vinho, sem reativação prévia, podendo ser usado tanto em vinhos tintos como brancos.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE

Oenococcus Oeni

Código do produto: 712696

Embalagem: 10x50MLU

Tipo: Saqueta (s) em caixa

Cor: Branco sujo a ligeiramente castanho

Forma: Grânulos congelados

ARMAZENAMENTO

<-45°C / <-49°F

TRANSPORTE

Os inóculos congelados devem ser transportados com gelo seco, num período máximo de trânsito de 72 horas.

VALIDADE

Se armazenado em local seco e fresco, o produto terá uma validade de 12 meses.

DOSAGEM

Recomenda-se uma saqueta de 500g em 50hl / 1300 US galões em condições normais. Em condições difíceis consultar tabela de dosagens.

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu excelente rendimento e pela sua capacidade em proporcionar uma fermentação maloláctica rápida e segura, em vinhos brancos difíceis. Esta estirpe atua muito bem em vinhos rosados e brancos, mas também tem sido utilizada com sucesso em vinhos tintos. Entre as suas características, realçamos:

Viniflora® Sparta™

- Inoculação direta no vinho;
- Elevado número de células viáveis que asseguram um rápido início de fermentação;
- Elevado nível de pureza microbiológica;
- Excelente tolerância a baixo pH e elevados níveis de SO₂;
- Bom fermentador em condições difíceis no vinho branco;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Ausência de produção de aminas biogénicas*

* Durante a fermentação malolática as bactérias indígenas produzem aminas biogénicas a partir dos aminoácidos. A gama Viniflora® foi desenvolvida criteriosamente, de modo a que não haja produção de aminas biogénicas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Este inóculo congelado deve sempre ser inoculado diretamente no vinho, não sendo necessário reidratar ou reativar.

Retirar a saqueta do congelador imediatamente antes da sua utilização, de modo a assegurar um ótimo rendimento. Abrir a saqueta e adicionar os grânulos diretamente no vinho. **NÃO DESCONGELAR ESTES INÓCULOS**. A exposição prolongada a temperaturas acima dos -45°C antes da inoculação, prejudicará a sua qualidade. Assegurar-se que a dissolução no vinho é completa.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	16 – 25°C (61 – 77°F)
pH mínimo *:	2,9
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	35 ppm
Álcool máximo *:	14% vol.



Viniflora® Sparta™

* *Note-se que estes fatores inibidores são antagônicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Comprovar o nível de SO₂ produzido pela levedura utilizada na fermentação e atentar o nível de SO₂ livre.*

LEGISLAÇÃO

Produto indicado para uso enológico e em conformidade com Codex Enológico Internacional. Cumpre igualmente com os requisitos gerais sobre segurança alimentar, conforme Regulamento (CE) 178/2002 e Regulamento (CE) 606/2009 de 10 de Julho de 2009.

Produto concebido para uso alimentar

SEGURANÇA ALIMENTAR

A produção deste inóculo é realizada segundo as boas práticas industriais “Good Manufacturing Practise (GMP), sendo feita igualmente uma avaliação de riscos microbiológicos, físicos e químicos; CP’s (Control Points), Critical Control Points (CCP’s) são baseados na avaliação de riscos. HACCP implementado. Não existe garantia de segurança alimentar implícita para aplicações deste produto distintas das indicadas em “aplicação”. Para outras aplicações, consultar departamento comercial.

ETIQUETAGEM

Não é necessária. Em caso de dúvida, consultar legislação aplicável.

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Em conformidade com a Diretiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Diretiva 90/220/CEE do Conselho, declaramos que Viniflora® Sparta™:

- Não contém Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, conforme Regulamento (CE) nr. 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados;
- Não é abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados; Regulamento

Viniflora® Sparta™

(CE) nr. 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados e que altera a Diretiva 2001/18/CE.

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNEOS

Lista de alergéneos frequentes em conformidade com “US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) e Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Março de 2000 relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, e adendas seguintes	Presente como ingrediente no produto
CEREAIS CONTENDO GLÚTEN * e produtos derivados	NÃO
CRUSTÁCEOS e produtos derivados	NÃO
OVOS e produtos derivados	NÃO
PEIXE e produtos derivados	NÃO
AMENDOINS e produtos derivados	NÃO
SOJA e produtos derivados	NÃO
LEITE e produtos derivados (incluindo lactose)	NÃO
NOZES ** e produtos derivados	NÃO
Lista de alergéneos frequentes em conformidade exclusivamente com a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Março de 2000 relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, e adendas seguintes	
AIPO e produtos derivados	NÃO
MOSTARDA e produtos derivados	NÃO
SEMENTES DE SÉSAMO e produtos derivados	NÃO
TREMOÇOS e produtos derivados	NÃO
MOLUSCOS e produtos derivados	NÃO
DIÓXIDO DE ENXOFRE e SULFITOS, em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l, expresso como SO ₂	NÃO

*Consultar anexo IIIa da Diretiva 2000/13/CE para uma definição legal de alergéneos comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu

MARCAS



Viniflora® Sparta™

As marcas que aparecem neste documento podem não estar registadas, mesmo que possuindo o símbolo ® ou ™ no país onde são comercializadas. As marcas são propriedade registada ou usadas sob licença.

SERVIÇO TÉCNICO

Para mais informações, consultar departamento comercial.