

# Viniflora® CiNe™

novonesis

**DISTRIBUYE:** OENOLAB SRL

**Mantenga la intensidad frutal y cree nuevos estilos de vino con este cultivo maloláctico único, libre de diacetilo.**

## DESCRIPCIÓN :

Con el nuevo e innovador cultivo para vinos Viniflora® CiNe™ de Novonesis , ahora los enólogos tienen la oportunidad de crear nuevos estilos de vino (blancos, rosados o tintos), diferenciar los productos existentes y llevar el sabor frutal a su máximo nivel.

El diacetilo (2,3 Butanediona) es un poderoso compuesto del sabor generalmente asociado a productos lácteos tales como el yogurt y la manteca. No es sorprendente que las bacterias lácticas sean las responsables de la producción de diacetilo en leches fermentadas y quesos.

Ahora los enólogos pueden disfrutar de los beneficios de la fermentación maloláctica sin el típico sabor cremoso, mantecoso tradicionalmente asociado a esta etapa de producción.

CiNe™: una herramienta natural e innovadora para los enólogos para optimizar la intensidad frutal, mejorar la sensación en boca en vinos blancos y reducir la acidez.

Viniflora® CiNe™ ofrece todos los beneficios del manejo de la fermentación maloláctica, tales como estabilidad microbiana, paladar más suave y reducción del contenido de sulfitos, mientras mantiene las notas frutales derivadas de las uvas y la fermentación alcohólica.

Es un cultivo "libre de diacetilo" que sirve para aumentar las herramientas de los enólogos, crear nuevos estilos de vino y satisfacer las demandas del consumidor en cuanto a vinos naturales, puros y frutales.

La retroalimentación obtenida de enólogos, gerentes y personal comercial de la industria vitivinícola que ya han probado CiNe™ indica que a los consumidores les encantan los vinos elaborados con esta muy poderosa y creativa herramienta. Llevando las notas frutales de las uvas a su nivel óptimo, los vinos espumosos, tintos o rosados así como los blancos "new age" realmente se benefician con CiNe™. Adicionalmente, CiNe™ no produce aminas biógenas durante la fermentación, una excelente noticia para los consumidores.

Viniflora® CiNe™ está disponible como cultivo maloláctico liofilizado. La característica de ser "libre de diacetil" no es el único beneficio ofrecido por este nuevo producto; todos y cada uno de los cultivos Viniflora® están listos para inoculación directa y no requieren de procesos de rehidratación, adaptación o aclimatación.

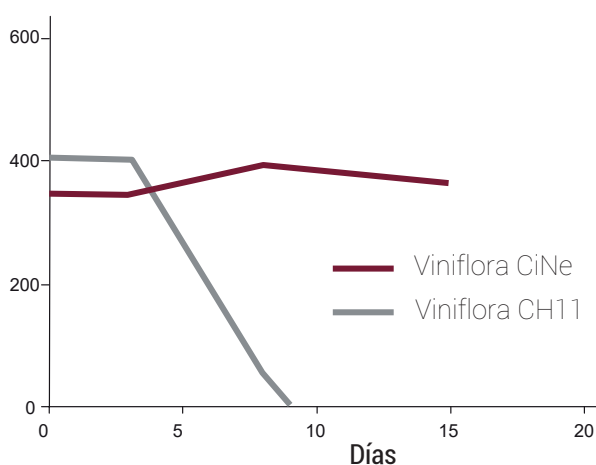
La inoculación directa es la tecnología más avanzada para manejar las fermentaciones; asegura comodidad, alta calidad y bajo costo en uso.

# Viniflora® CiNe™

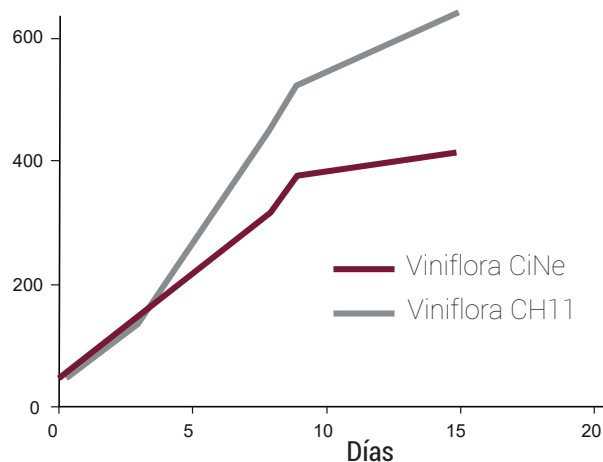
novonesis

**DISTRIBUYE:** OENOLAB SRL

Ácido cítrico (ppm)



Ácido acético (ppm)



Características de la cepa Viniflora® CiNe™. Prueba de campo - Francia, 2009. Rosado: co-inoculación (CH11 y CiNe™)  
Viniflora® CiNe™ : principales beneficios para los enólogos del cultivo "libre de diacetilo"

|                   | Efectos sobre vinos tintos, rosados o blancos que normalmente se ven sometidos a FML.             | Efectos sobre vinos rosados o blancos que normalmente se ven sometidos a FML.                            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PERFIL DE SABOR   | Aumenta la intensidad del sabor frutal<br>Disminuye la acidez volátil.                            | Disminuye el contenido de sulfitos y su efecto sobre la intensidad del sabor.                            |
| SENSACIÓN EN BOCA |                                                                                                   | Disminuye la aspereza / acidez<br>Sabor en boca más redondo.                                             |
| ESTABILIDAD       |                                                                                                   | Remueve el ácido málico<br>Reduce la cantidad de SO2 necesaria para estabilizar los vinos.               |
| CREATIVIDAD       | Vinos "libres de diacetilo":<br>• Nuevo vino en su paleta de productos<br>• Nuevo vino para blend | Efecto de la FML sobre vinos blancos sin comprometer los sabores frutales primarios de la fermentación.. |