

Viniflora® NoVA™

Reduce el tiempo de fermentación y el riesgo de deterioro.

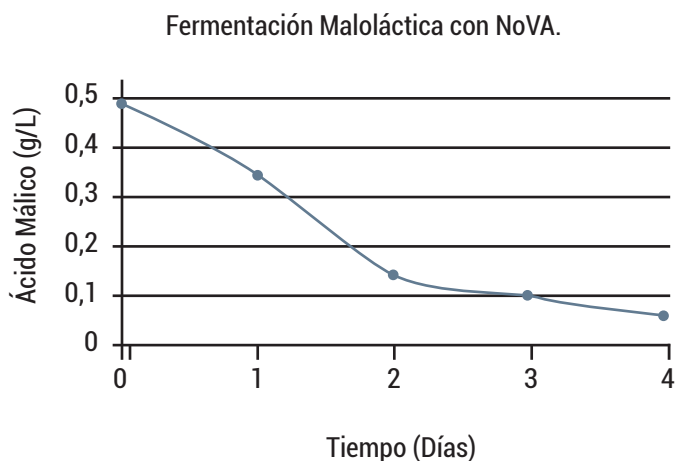
novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DESCRIPCIÓN :

Viniflora® NoVA™ mantendrá su vino y su mosto limpios. Ideal para vinos sin/con bajo Contenido de SO₂.

Viniflora® NoVA™ es una nueva generación de *Lactobacillus plantarum* aislado de zumo de uva fermentado, que permite a los fabricantes de vino tinto revertir la estrategia clásica de gestión de la fermentación en vinos: así, se puede gestionar la fermentación maloláctica antes que la alcohólica, en el zumo de uva. Con Viniflora® NoVA™, la fermentación maloláctica se puede gestionar de 1 a 3 días por oposición a las 3-12 semanas que dura en la actualidad. Los vinos pasan por la fermentación maloláctica y alcohólica en 10 días y entonces son microbiológicamente estables.



Fermentación maloláctica inversa en vino Syrah, Chile 2015
(pH 3,7, Brix 24, TS02).