

Viniflora® NoVA™ Plus

novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DESCRIPCIÓN:

Viniflora® NoVA™ Plus es un cultivo concentrado de *Lactobacillus plantarum* es un cultivo ácido láctico dedicado a la bioprotección del mosto y del vino. Además si las condiciones son adecuadas (etanol bajo, pH alto, SO2 bajo), se logrará la fermentación maloláctica, debido a su alta concentración. 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.

Color: Blanco a ligeramente marrón

Formato: FD-DVS

Aspecto Físico: Liofilizado

No Material: 722433

Tamaño: 10X2500 L

Tipo: Sobre (s) en caja

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. Su alta concentración de células activas permite una fermentación maloláctica rápida en la mayoría de los vinos tintos, rosados y blancos. Entre sus características están:

- Inhibición de bacterias acéticas y levaduras apiculadas en mosto.
- Comienzo rápido de la fermentación maloláctica.
- Producción alta de sabores afrutados.
- Acidez volátil baja.
- Sin producción de aminas biógenas*

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

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

Viniflora[®] NoVA[™] Plus

novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

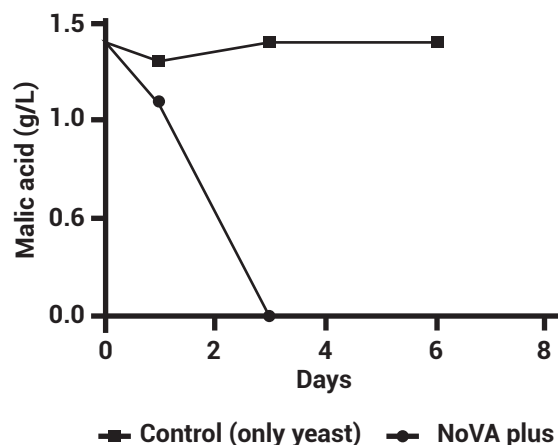
INSTRUCCIONES DE USO

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.



Cabernet sauvignon, 2020
pH 3.6. 25 °C and no SO₂



Datos fisiológicos:

Rango de temperatura para inoculación	20 -25°C (68-77 °F)
pH Mínimo (*)	3.4
SO ₂ total, max. en inoculación (*)	5ppm
Alcohol máximo (*)	5% Vol.

(*) nota: 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.