



## COAFLORA OENOS

É uma cultura de bactérias de *Oenococcus oeni* usada para a redução biológica da acidez biológica em vinhos tintos e brancos. Seleccionada a partir de uma variedade de uva branca na região da Emilia-Romagna.

### CARACTERÍSTICAS DA CULTURA

As principais características desta cultura liofilizada são:

- \* alta vitalidade e atividade;
- \* ótima tolerância ao álcool e SO<sub>2</sub>;
- \* boa velocidade de fermentação;
- \* produção de aromas frutados e equilibrados;
- \* não produz aminas biogênicas;
- \* não produz acidez volátil;
- \* livre de *brettanomyces*.

### PROPRIEDADES

COAFLORA OENOS é uma cultura liofilizada de *Oenococcus oeni*. A elevada pureza do processo de produção assegura uma concentração de mais de 400 bilhões de células por grama.

### MONITORAMENTO

Controlar o curso da redução da acidez biológica. Geralmente aparece uma pequena produção de CO<sub>2</sub> e/ou formação de espuma nos dias seguintes. A acidez diminui e o pH aumenta. Recomenda-se usar COAFLORA OENOS em vinhos secos e límpidos após a fermentação alcoólica.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Abra COAFLORA OENOS imediatamente antes da utilização;
- Não guarde embalagens abertas: ar e umidade inviabilizam a bactéria rapidamente;
- Armazenar as embalagens sempre no congelador a uma temperatura de -18°C e certificar-se de que as condições de temperatura são constantes até a sua utilização.

A adaptação das bactérias e início da fermentação malolática dependem do tipo de vinho e suas características (álcool, pH, quantidade de compostos polifenólicos, etc). O tempo de latência pode durar alguns dias, sendo que um controle da acidez volátil é aconselhado.

### PRAZO DE VALIDADE

30 meses a partir da data de fabricação, desde que sejam mantidas as condições acima descritas.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Bactéria liofilizada para fermentação malolática

### CONDIÇÕES DO VINHO PARA APLICAÇÃO

Para garantir máxima vitalidade e atividade da cultura, as condições indicadas são:

- \* temperatura entre 18-24°C;
- \* SO<sub>2</sub> livre inferior a 18 mg/L;
- \* SO<sub>2</sub> total inferior a 50 mg/L;
- \* pH superior a 3,20.
- \* álcool máximo: 16%

### EMBALAGEM E DOSAGEM E USO

COAFLORA OENOS é embalado em envelopes para 2500 litros. É importante usar a quantidade correta do produto para induzir à fermentação malolática rapidamente e evitar o crescimento bacteriano espontâneo.

### PREPARO DO INÓCULO

Cortar a embalagem em uma das extremidades;

Dissolver COAFLORA OENOS em 5 partes de água mineral a 20°C e aguardar 15 minutos;

Agitar lentamente a mistura e então adicionar ao vinho sem oxigenação.