



Viacell® OX14

Oenococcus oeni

Selezionato dalla ceppoteca dell'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) per la sua capacità di portare a termine la fermentazione malolattica (FML) anche in condizioni di pH e temperature bassi, ViaCell® OX14 è l'ideale per ottenere vini fruttati nel pieno rispetto della struttura originale del vino.

Grazie alla sua capacità di fermentare a basse temperature, ViaCell® OX14 rappresenta la soluzione ideale per chi predilige svolgere delle fermentazioni malolattiche prolungate nel tempo, condizione favorevole alla stabilità colorante in talune varietà rosse povere di colore (Gerbaux e Briffox, 2003).

Grazie alle sue eccellenti caratteristiche OX14 è conosciuto come il ceppo più efficace per controllare la FML nei vini tipici delle zone fredde e da uve poco mature.

APPLICAZIONI

La coltura batterica Oenococcus oeni ViaCell® OX14 si avvale di un processo di produzione che prevede un adattamento fisiologico della biomassa alle condizioni di stress. Grazie a questo trattamento i batteri possono essere inoculati direttamente nel vino fornendo maggiori garanzie di successo anche in condizioni difficili.

- Nei vini sia bianchi che rossi giovani favorisce l'espressione delle note fruttate fresche

- Contribuisce positivamente alle sensazioni di volume e rotondità nei vini bianchi con pH bassi ed acidità elevate. Positiva interazione con la struttura dei vini rossi importanti.
- Varietà scariche di colore (Pinot Nero etc.) possono trarre giovamento da una cinetica di FML moderata e condotta a bassa T° con ViaCell® OX14.
- Ideale come coltura starter per l'innesco della FML dopo interventi di microossigenazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Resistenza a pH \geq a 3.1
- Resistenza all'alcol fino a 14.5 % vol.
- Temperatura di fermentazione 13 – 24 °C
- Cinetica di fermentazione moderata; media fase di latenza
- Moderate esigenze nutrizionali
- Resiste a tenori di SO₂ totale inferiori a 45 mg/L
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di amine biogene

USO DEI BATTERI MALOLATTICI VIACELL® OX14

Reidratare i batteri liofilizzati in acqua minerale non gasata a 20 °C per 15 minuti. Inoculare la sospensione al vino omogeneizzando la massa con un'agitazione o con un rimontaggio al chiuso.

Temperatura ideale per la fermentazione malolattica 18-22 °C.

CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche fino a 18 mesi se conservato a 4 °C, fino a 30 mesi se conservato a – 20 °C.

CONFEZIONI

I batteri malolattici ViaCell® OX14 sono disponibili in confezioni per la fermentazione di 25 e 250 hl di vino.

PRODOTTO DA LALLEMAND INC.



Via dei Castagni, 10 A/B
37141 Verona
Tel. 045 520254 - Fax 045 8400821
www.ferrari-srl.it