

## FD-DVS Viniflora® CH16

### Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

#### Description

Viniflora® CH16 est une culture pure lyophilisée d'*Oenococcus oeni*. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été rigoureusement sélectionnée pour réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre, par ensemencement direct. Elle présente une excellente tolérance aux paramètres pH, température et SO<sub>2</sub>. Ce ferment a été sélectionnée pour sa performance remarquable à conduire la fermentation malolactique dans des vins rouges à fort degré alcoolique (jusqu'à 16%) avec un pH > 3.4.

#### Conditionnement

Num. Article:	Taille	Cat
666285	10X250 L	Sachet(s) dans une boîte

#### Propriétés physiques

Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Forme:	Granulat

## FD-DVS Viniflora® CH16

Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

## Utilisation

## Application

Viniflora® CH16 a été sélectionnée pour ces hautes performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique de manière rapide et sûre dans des vins rouges ou rosés de haut degré alcoolique (jusqu'à 16 % vol.) et de pH supérieur à 3.4. Dans les vins de degré plus faible, la fermentation malolactique est encore plus rapidement achevée.

Ses principales caractéristiques sont :

- Inoculation directe dans le vin ou le moût
- Nombre élevé de bactéries actives assurant un démarrage rapide de la fermentation
- Haut niveau de pureté microbiologique
- Très bonne tolérance aux hauts niveaux d'éthanol
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente tolérance aux pH bas et aux taux de SO<sub>2</sub> élevés
- Absence de production d'amine biogène\*

\* Au cours des fermentations malolactiques les flores indigènes produisent des amines biogènes à partir des acides aminés. Les souches de bactéries qui composent la gamme Viniflora® sont sélectionnées parmi les flores indigènes en utilisant les techniques les plus sophistiquées de screening, d'analyse et de production afin de délivrer des ferments malolactiques qui ne produisent pas les amines biogènes suivantes : histamine, tyramine, putrescine, phenylethylamine, isoamylamine, cadaverine.

Pour plus d'information concernant les amines biogènes dans les vins ou pour déterminer comment Viniflora® peut vous aider à gérer au mieux ce problème des amines biogènes, visitez notre site: [www.chr-hansen.com/wine](http://www.chr-hansen.com/wine).

## Stockage &amp; manutention

< -18 °C / < 0 °F

## DLUO

Lorsque stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 36 mois A +5°C (41°F), la D.L.U.O. est d'au moins 6 mois.

## FD-DVS Viniflora® CH16

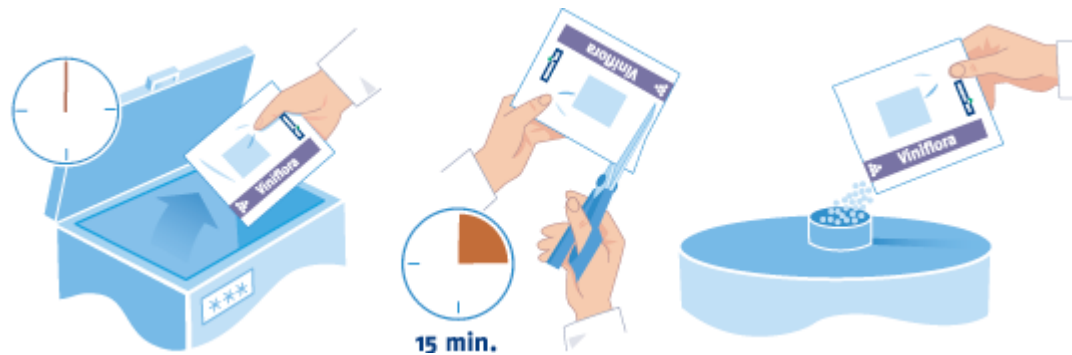
Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

## Mode d'emploi

Les ferments Viniflora® sont adaptés à une inoculation directe dans le vin sans réactivation ni réhydratation préalable.

1. Sortir le sac du congélateur 15 minutes avant usage et le placer à température ambiante. Vérifier que la dose est conforme à la quantité de vin qui doit être inoculée.
2. Ajouter Viniflora® CH16 directement au vin. Cependant, pour faciliter l'ensemencement, la culture peut être d'abord réhydratée dans un petit volume de vin, puis ajoutée au volume total. Vérifier que la culture est complètement dissoute dans le vin.



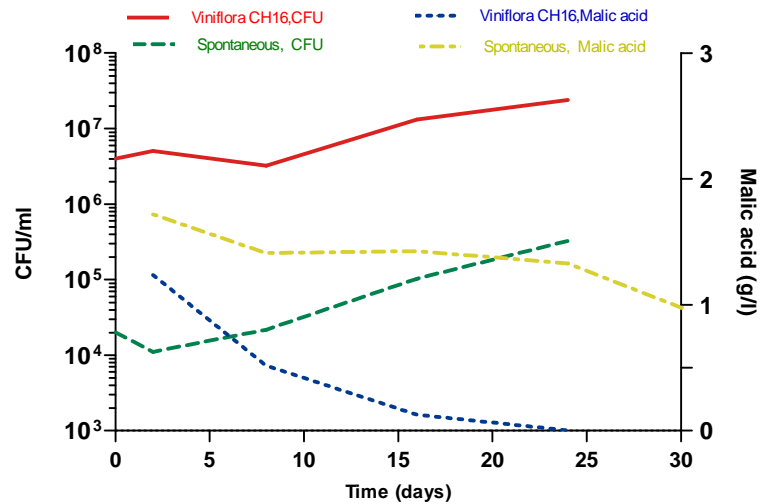
## FD-DVS Viniflora® CH16

Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

## Données techniques

## Performance graph 1



Syrah domaine Sonora valley

Ethanol 14.0 vol%, pH 3.4, SO<sub>2</sub> 18 ppm

Viniflora® CH16 permet une dégradation de l'acide malique sous 24 jours, comparativement aux cuves qui subissent seulement une faible dégradation d'acide malique en plus de 30 jours.

## FD-DVS Viniflora® CH16

Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

## Données physiologiques

<b>Plage de températures lors de l'inoculation</b>	17-25°C (62-77°F)
<b>pH minimum*</b>	3.4
<b>SO<sub>2</sub> total, max. lors de l'inoculation</b>	40 ppm
<b>Teneur maximale en alcool</b>	16 % vol

\* notez que ces facteurs s'excluent mutuellement. Les tolérances individuelles ne sont valables que si les autres conditions sont favorables. Vérifiez le niveau de SO<sub>2</sub> produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO<sub>2</sub> libre.

## Législation

Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC sur la sécurité des denrées alimentaires. Les bactéries malolactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans l'alimentation. Toutefois, pour toute application spécifique, nous vous recommandons de consulter votre législation locale.

Le produit est destiné à l'alimentation humaine et à une application oenologique.

## Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr Hansen habituel.

## Etiquetage

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

## Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnées sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou le TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document ne peuvent pas être enregistrées dans votre pays, même si elle sont marquées avec un ®.

## Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

## FD-DVS Viniflora® CH16

Information Produit

Version: 9 PI-EU-FR 13-11-2012

## Information GMO

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que FD-DVS Viniflora® CH16 ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM\*\*. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis\*\*, nous pouvons vous informer que l'utilisation de FD-DVS Viniflora® CH16 ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant : [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety).

\* Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 sur la libération délibérée dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés et Directive du conseil 90/220/CEE qui l'abroge.

\*\* Réglementation (CE) No 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 sur les aliments génétiquement modifiés.

Réglementation (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des aliments et produits alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la Directive 2001/18/CE l'amendant.

## Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et à la Directive EU Etiquetage 2000/13/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
OEufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec la Directive d'étiquetage EU 2000/13/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter la Directive Etiquetage EU 2000/13/EC Annex IIIa pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>