

FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012

Description

Viniflora® CiNe™ 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, alcool, température et SO₂. Le ferment peut être utilisé à la fois sur vins rouges, rosés et blancs.

Conditionnement

Num. Article:	Taille	Cat
702574	5X2500 L	Sachet(s) dans une boîte

Propriétés physiques

Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Forme:	Granulat

FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012

Utilisation

Application

Ce ferment a été sélectionné pour ses caractéristiques et ses performances exceptionnelles lui conférant une capacité à réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre dans la plupart des vins rouges, rosés et blancs. Ses principales caractéristiques sont:

- Ensemencement direct dans les vins
- Haute concentration de cellules actives pour assurer un démarrage rapide en fermentation
- Haut niveau de pureté microbiologique
- Pas de dégradation de l'acide citrique en acide acétique et diacétyl (2,3-butanediol)
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente tolérance globale aux conditions de vinification les plus fréquentes : pH, alcool, température et SO₂
- Ne produit pas d'amines biogènes*

* 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.

Stockage & manutention

< -18 °C / < 0 °F

DLUO

Lorsque stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 24 mois

FD-DVS Viniflora® CiNe™

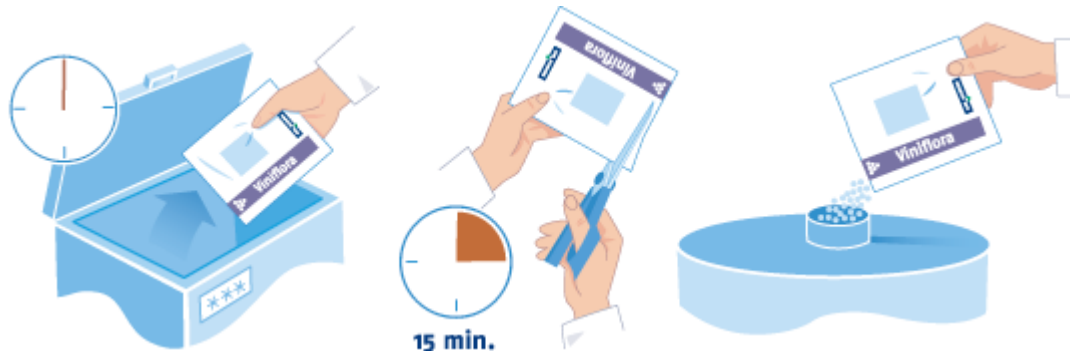
Information Produit

Version: 4 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.



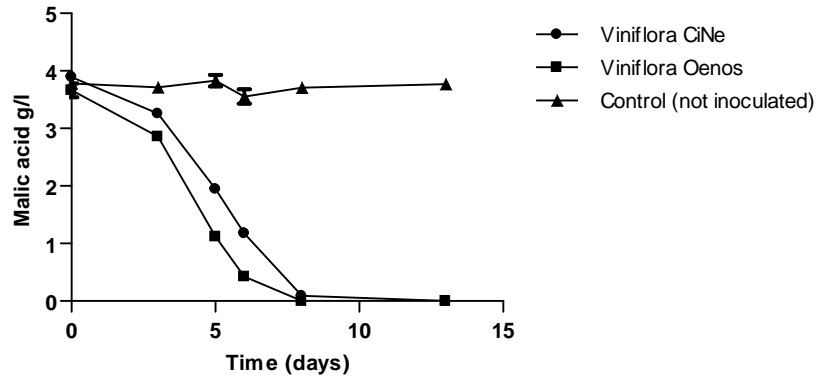
FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012

Données techniques

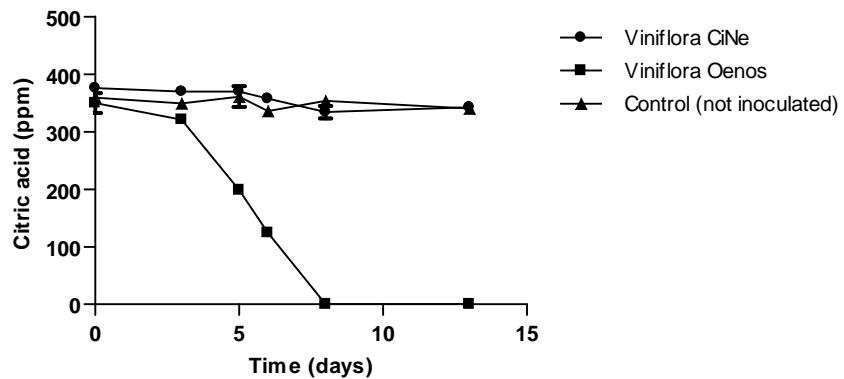
Performance graph 1



Viniflora CiNe en comparaison de Viniflora Oenos : conversion de l'acide malique

Comparaison entre Viniflora CiNe et Viniflora Oenos en cours de fermentation malolactique:

Viniflora CiNe ne dégrade pas l'acide citrique, à la différence des autres souches commerciales disponibles ou des flores de bactéries malolactiques spontanées. De ce fait, lorsque les vins sont produits avec Viniflora CiNe, ils contiennent moins d'acidité volatile et de diacétyle (responsable des arômes lactés des fermentations classiques) après fermentation malolactique. Ce produit est de ce fait idéal pour conserver fraîcheur et arômes fruités lors de la production de vins rouges, rosés ou blancs tout en stabilisant les vins au travers d'une fermentation naturelle.

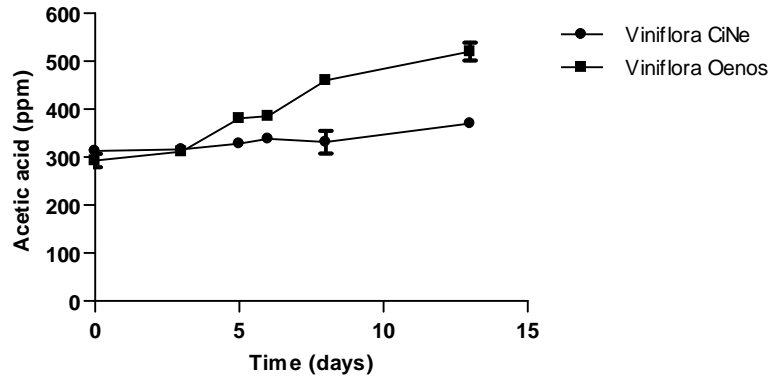


Viniflora CiNe en comparaison de Viniflora Oenos : conversion de l'acide citrique

FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012



Viniflora CiNe en comparaison de Viniflora Oenos : production d'acide acétique (acidité volatile)

Données physiologiques

Inoculation temperature	17-25 °C / 62-77 °F
pH*	> 3.2
Total SO₂* (at inoculation)	< 30 ppm
Alcohol*	< 14 % 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 SO₂ produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO₂ 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.

FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012

Sécurité alimentaire	Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont implémentées dans toutes les usines de fabrication de cultures Chr. Hansen. Chr. Hansen a fait une évaluation du risque microbiologique, chimique et corps étrangers pour les usines et les plateformes de distribution des cultures destinées aux industries du lait de la viande et du vin. Les points de contrôles (CP) et les points de contrôles critiques (CCP) sont basés sur l'évaluation du risque. Une équipe HACCP ainsi que des plans HACCP sont établis pour chaque site de production. 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.
Étiquetage	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.
Information supplémentaire	Visitez notre site web dédié au vin : www.chr-hansen.com/wine

Information GMO

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que FD-DVS Viniflora® CiNe™ 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® CiNe™ 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.

* 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.

FD-DVS Viniflora® CiNe™

Information Produit

Version: 4 PI-EU-FR 13-11-2012

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 ₂	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>