

## Viniflora® LS CiNe™

### Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

### Description

Viniflora® LS CiNe™ est une culture pure sous forme concentrée et congelée d' *Oenococcus oeni*. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été soigneusement sélectionnée pour réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre.

Cette souche a été sélectionnée pour sa faible production d'acide acétique, de diacétyl et de 2,3-butanediol. Cette souche a une excellente tolérance aux pH bas et aux taux de SO<sub>2</sub> élevés. Le ferment peut être utilisé à la fois sur vins rouges, rosés et blancs.

Description culture:  
*Oenococcus oeni*.

Num. Article:	699596	Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Taille	6X25000 L	Format:	F-DVS
Conditionnement Bag(s) in box		Forme:	Granulat congelé

### Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F

### Conditions de transport

Les ferments "FroZen" doivent être transportés en utilisant de la carbo-glace avec un temps de transport maximal de 72 heures.

### Durée de vie

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

### Utilisation

Ce ferment a été sélectionné pour sa performance remarquable à conduire la fermentation malolactique dans la plupart des vins rouges, rosés et blancs. Ses caractéristiques sont:

- Inoculation Directe dans le vin
- Grand nombre de cellules actives qui assure une FML rapide
- Haut niveau de pureté microbiologique
- Pas de dégradation d'acide citrique en acide acétique et diacétyl (2,3-butanediol)
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente tolérance au pH, à l'alcool, aux températures et au SO<sub>2</sub>
- Ne produit pas d'amines biogènes\*

\*Au cours des fermentations malolactiques, les flores indigènes produisent des amines biogènes à partir des acides aminés. Cette souche de bactérie malolactique a été sélectionnée 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 sur les amines biogènes dans les vins ou pour déterminer comment les éviter, consultez le code OIV des bonnes pratiques de viti-viniculture et visitez notre site : <http://www.oiv.int/oiv/info/enguidesoiv#biogenic>

## Viniflora® LS CiNe™

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

### Mode d'emploi

Cette culture doit toujours être inoculée directement dans le vin. Il n'est pas nécessaire de la réhydrater, de la réactiver ou de l'acclimater.

Enlever les ferments du congélateur juste avant l'utilisation pour assurer une performance optimale. Une exposition prolongée à des températures supérieures à -45°C avant l'inoculation serait dommageable pour la qualité des cultures. Ouvrir le paquet et verser les pellets frozen directement dans le vin. Assurez-vous que la culture soit ajoutée lors de la phase liquide du vin et que la culture est totalement dissoute dans le vin. Pour plus d'information, merci de contacter votre conseiller technique Chr. Hansen pour obtenir le protocole d'inoculation le plus approprié à votre situation. Ne pas prendre de risque en réduisant les doses recommandées ou en pratiquant le cross-seeding : vous réduisez la performance du produit et prenez un risque de rater votre ensemencement et votre départ en fermentation.

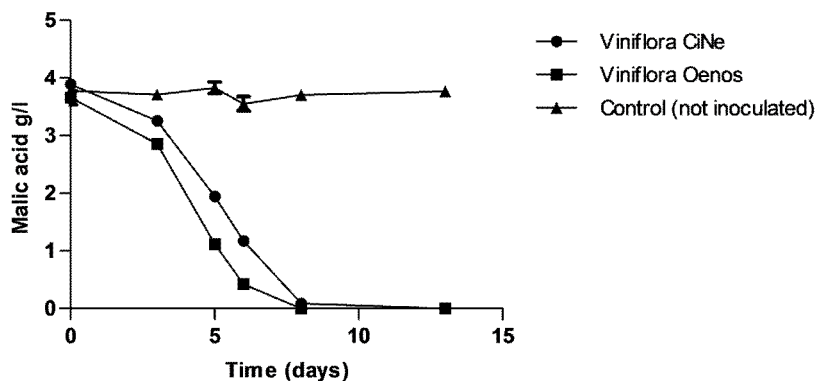


### Données techniques

#### Description 1 de la Performance

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.

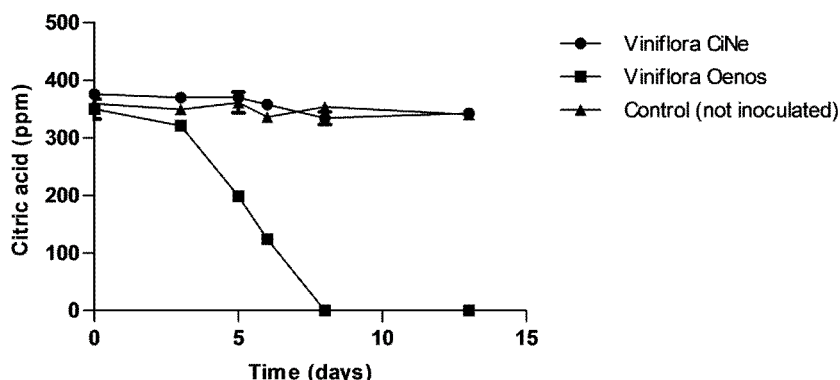


Viniflora CiNe en comparaison de Viniflora Oenos: conversion de l'acide malique

**Viniflora® LS CiNe™**

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017



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

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

Données physiologiques

<b>Plage de températures lors de l'inoculation</b>	17-25°C (62-77°F)
<b>pH minimum*</b>	> 3.2
<b>SO<sub>2</sub> total, max. lors de l'inoculation</b>	< 30 ppm
<b>Teneur maximale en alcool</b>	< 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 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.

## 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 ®.

## Information supplémentaire

Visitez notre site web dédié au vin: [www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine](http://www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine)

**Viniflora® LS CiNe™**

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

**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 OGM**

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que Viniflora® LS 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 Viniflora® LS 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](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 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, et amendements, et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil.*

*\*\* Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.*

*Règlement (CE) n° 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 produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.*

**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 le Règlement de l'UE 1169/2011/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 le Règlement EU 1169/2011/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 (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>