

# OENO 2050

## BACTERIA LÁCTICA EN SUSPENSIÓN



**OENO2050** es una cepa de *Oenococcus oeni* seleccionada de un viñedo de suelo calcáreo de la zona media Navarra. Cedida por Bodegas y Viñedos Úriz S.L.

**OENO2050** tiene genotipo histidina negativo, por lo que no genera histamina.

**OENO2050** es una cepa caracterizada por rápidas fermentaciones malolácticas en vinos tintos con pH > 3,3. (ver figuras 1-3).

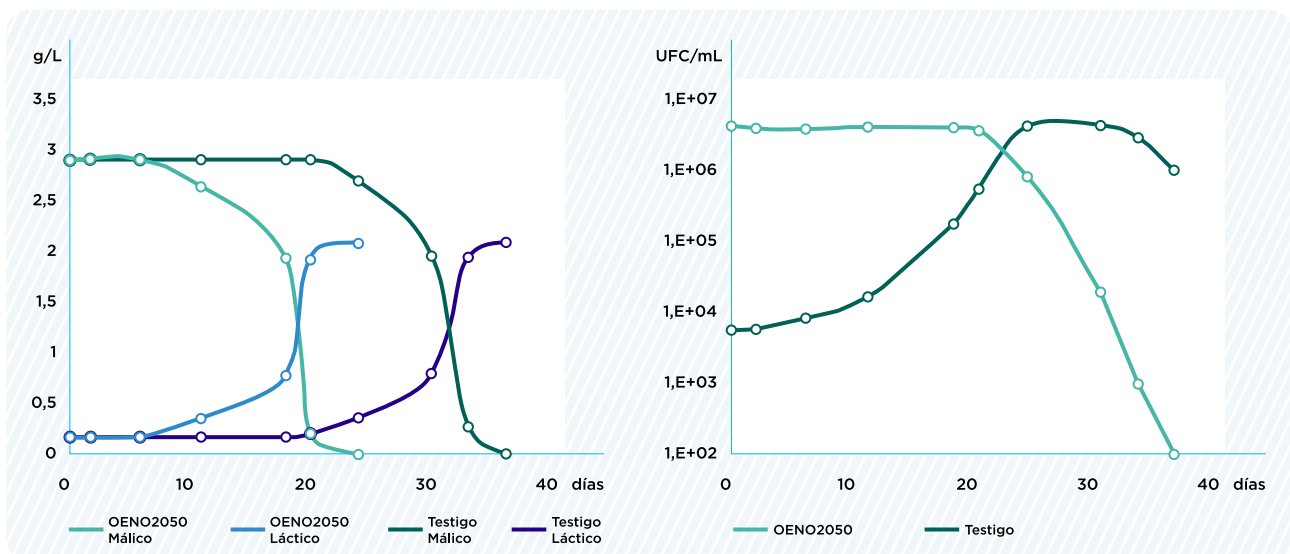


Figura 1. Fermentación maloláctica comparativa en vino de D.O Rioja con pH 3.39 entre testigo (sin inocular) e inoculado con **OENO2050**.

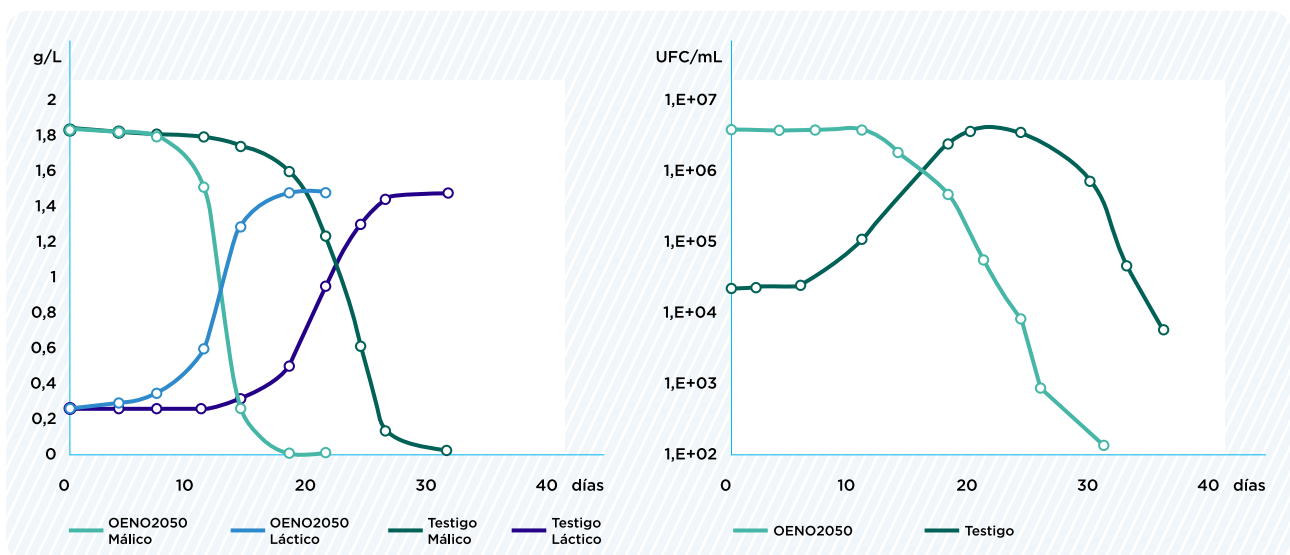


Figura 2. Fermentación maloláctica comparativa en vino de D.O Ribera de Duero con pH 3.61 entre testigo (sin inocular) e inoculado con **OENO2050**.

# OENO 2050

## BACTERIA LÁCTICA EN SUSPENSIÓN

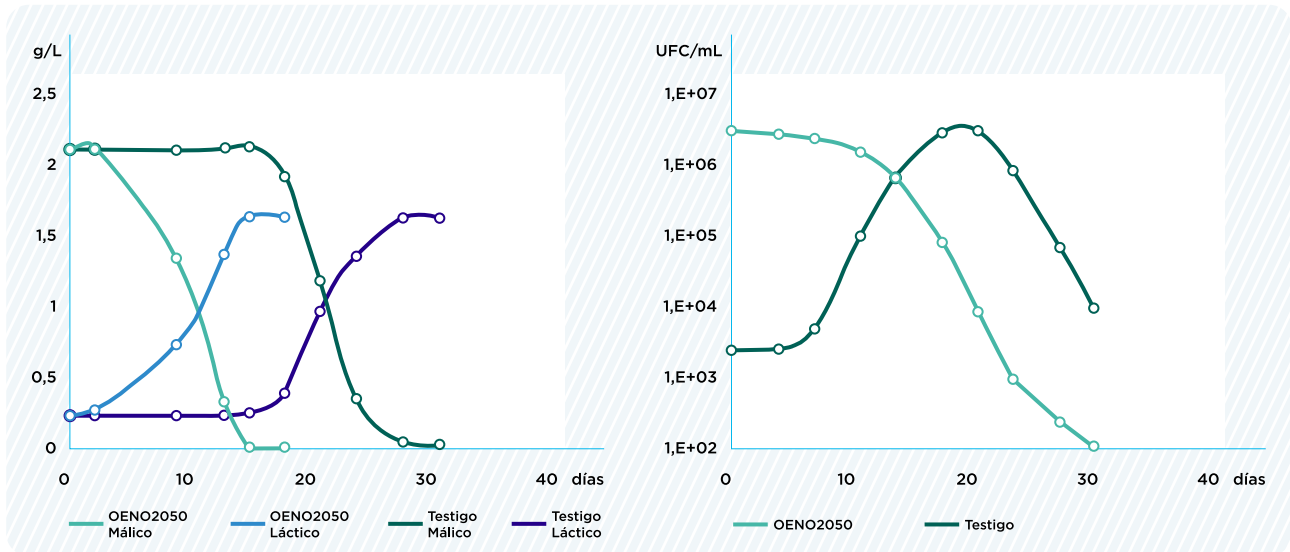


Figura 3. Fermentación maloláctica comparativa en vino de D.O Ribera de Duero con pH 3,34 entre testigo (sin inocular) e inoculado con OENO2050.

### Aplicación

OENO2050 está cultivado para la realización de fermentaciones malolácticas de vinos tintos con pH bajo (3,3-3,6).

OENO2050 respeta las características organolépticas varietales manteniendo la expresión frutal de los vinos después de la fermentación.

Mantiene una buena acidez y aumenta el volumen y redondez en boca.

### Condiciones de uso

pH > 3,3

Temperatura 20-25 °C

Sulfuroso libre < 10 ppm

Alcohol < 16,5°

### Modos de empleo y dosis

Oeno2050 se presenta en envases de aluminio de uso alimentario de 1,2 L y 0,6 L.

- 1,2 L: 10.000 L de vino.
- 0,6 L: 5.000 L de vino.

1. Atemperar a temperatura de 20 °C.
2. Homogeneizar bien el envase.
3. Mezclar con un volumen semejante de vino del depósito o bodega (dilución 1:1). Se recomienda añadir 15 g/HL de GO-ML en la mezcla.
4. Dejar activar 5-6 horas antes de su inoculación.
5. Inocular y homogeneizar mediante agitación.

### Conservación especial

Los envases deben mantenerse en refrigeración (2-6 °C) hasta el momento de su utilización. En estas condiciones se garantiza la viabilidad del cultivo a partir de la fecha de producción de 1 mes.