

## SEGURANÇA FERMENTATIVA, RESPEITO VARIETAL E ESPUMANTIZAÇÃO

Isolada na região de Champagne a sua utilização foi validada pelo "Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne" (CIVC) para a segunda fermentação em garrafa.

A segurança fermentativa é uma das principais preocupações dos enólogos. No entanto, por vezes é difícil consegui-la com certas leveduras devido à variedade dos processos de vinificação e à multiplicidade dos "terroirs". A **EC1118** está numa posição privilegiada para assegurar a implantação porque inibe leveduras sensíveis e possui uma capacidade fermentativa notável numa larga gama de condições.

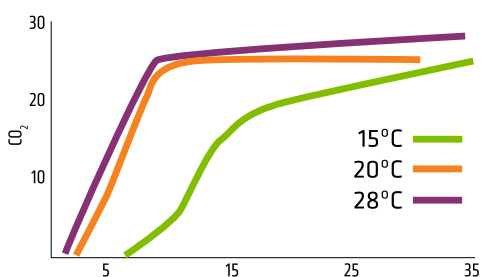
A neutralidade aromática da **EC1118** associada às suas qualidades fermentativas fazem com que seja igualmente utilizada na fermentação de vinhos base, na espumantização, na reativação de fermentações paradas e na vinificação de variedades ricas em precursores aromáticos varietais.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

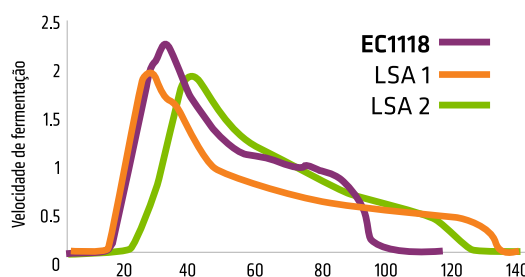
*Saccharomyces cerevisiae, var bayanus*

- ▶ Fator killer
- ▶ Tolerância elevada ao álcool: até 18 % (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Cinética fermentativa rápida mesmo numa ampla gama de valores de pH
- ▶ Ampla gama de temperaturas de fermentação incluindo a baixas temperaturas (ótima entre 10 a 30°C)
- ▶ Baixa necessidade de azoto assimilável
- ▶ Baixa necessidade de O<sub>2</sub> (especialmente a baixas temperaturas)
- ▶ Produção baixa de acidez volátil
- ▶ Produção média de SO<sub>2</sub>
- ▶ Produção baixa de H<sub>2</sub>S
- ▶ Escassa produção de espuma



Cinética fermentativa da **EC1118** a diferentes temperaturas.

#### Cinéticas fermentativas a 24°C



Comparação de cinéticas fermentativas entre 3 leveduras.

## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação
- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nano tecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (CEI) e Legislação europeia: Está conforme o CEI versão em vigor e Regulamento CE 606/2009 - Regras de execução do Regulamento CE 479/2008 no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Vinificação de vinhos brancos, tintos e rosés: 20 a 30 g/hL.

Espumantização: 50g/hL.

Para reiniciar fermentações lentas ou paradas: 40g/hL.

É aconselhável adaptar a dose de utilização em função do estado sanitário das uvas e da higiene da adegas.

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

### REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.  
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10<sup>10</sup>ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10<sup>2</sup>ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10<sup>5</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup>ufc/g; Fungos < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10<sup>5</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.