

PRODUÇÃO DE VINHO EFERVESCENTE ATRAVÉS DE MÉTODO CLASSICO SEM REMOVIMENTO

Redução da mão-de-obra e o tempo de produção devido à eliminação da etapa de removimento: Com a utilização do **PROELIF** o vinho não fica turvo. A inversão da garrafa é suficiente para que em poucos segundos as esferas sedimentem no gargalo.

Resposta rápida às necessidades do mercado e planeamento eficaz das expedições: O **PROELIF** é facilmente retirado da garrafa, o que permite ter o vinho pronto a expedir.

Inoculação Directa: As leveduras encapsuladas são introduzidas directamente na garrafa através da utilização de uma doseadora sendo deste modo eliminada a etapa de preparação do inóculo.

Ganho de espaço disponível na adega: Os equipamentos para removimento deixam de ser necessários, o que leva a um aumento da capacidade de armazenamento das garrafas.

Características organolépticas idênticas: Inúmeros ensaios demonstram que o perfil organoléptico da fermentação com leveduras encapsuladas é idêntico ao derivado da fermentação com leveduras livres.

A **PROENOL** é a única empresa a nível mundial a produzir as leveduras encapsuladas de inoculação direta para a elaboração de vinhos efervescentes.

Atualmente o **PROELIF** é utilizado por produtores de espumante em todo o mundo.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DO VINHO BASE:

- ▶ SO_2 molecular $\leq 0,6\text{mg/L}$
- ▶ $\text{pH} \geq 3,0$
- ▶ Teor alcoólico $\leq 11,5\%$ (v/v)
- ▶ Azoto assimilável $\geq 100\text{mg/L}$
- ▶ Cálcio $\leq 80\text{ mg/L}$
- ▶ Estabilidade proteica
- ▶ Estabilidade tartárica:
 - A estabilização tartárica através de electrodialise e/ou resinas catiónicas poderá originar uma redução significativa do pH. Após a utilização destas técnicas é importante verificar que o $\text{pH} \geq 3,0$.
- ▶ Temperatura de saturação:
 - Vinhos brancos $< 10^\circ\text{C}$
 - Vinhos tintos e rosés $< 16^\circ\text{C}$
 - O CMC é muito eficaz na prevenção da cristalização de tartaratos de potássio mas pode reagir com as proteínas por isso é importante avaliar a estabilidade proteica após a adição de CMC.
- ▶ Ausência de agentes antimicrobianos (ex. sorbato)
- ▶ Temperatura de fermentação $> 12^\circ\text{C}$ (não é aconselhável exceder os 24°C)



CARACTERÍSTICAS DA LINHA DE ENGARRAFAMENTO:

- ▶ Higienização rigorosa dos equipamentos.
 - ▶ Filtração final através de uma membrana de $0,45\mu\text{m}$ (Filtro microbiológico com título de retenção de microrganismos).
- Consultar o Manual do Utilizador do **PROELIF** para informação detalhada da aplicação do produto.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ 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.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 1,2 a 1,5 g/ garrafa dependendo das características do vinho. A dose mencionada equivale a 4-6 milhões de células viáveis/mL de vinho.

Vinho base:

- ▶ Preparar de acordo com o procedimento normal; NÃO é necessária a preparação de inóculo nem a adição de adjuvantes de removimento.
- ▶ Tal como na aplicação de leveduras secas ativas é aconselhada a adição ao vinho base de complementos nutritivos (tiamina a 0,3 mg/L e fosfato de amónio).
- ▶ O diferencial de temperatura entre o **PROELIF** e o vinho não deverá ser superior a 10°C.

Para informação mais detalhada sobre a utilização do produto consultar o Manual de Utilização do **PROELIF** (QR code ou solicitar a Dep. Enologia).

1. Proceder à higienização da linha de engarrafamento.
2. Aconselhamos a filtração esterilizante do vinho base, por filtro microbiológico com título de retenção de microorganismos de porosidade 0,45µm. Como com o **PROELIF** a etapa de removimento é eliminada, os cuidados recomendados evitam a contaminação/turvação do vinho durante a fermentação alcoólica em garrafa.
3. Introduzir as esferas diretamente na garrafa preferencialmente antes do enchimento da garrafa. A **PROENOL** em colaboração com empresas produtoras de vinhos efervescentes desenvolveu uma doseadora para aplicar o **PROELIF** durante o processo de enchimento.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Esferas de cor castanho claro com cheiro característico a levedura.
Ingredientes: Levedura seca encapsulada *Saccharomyces cerevisiae*. Levedura isolada em mosto de uva.

Leveduras vivas > 3x10⁹/g; Matéria Seca > 86 %; Bolores < 10³ufc/g;
Coliformes totais < 10²ufc/g; *E.coli* - Ausente/g; Bactérias lácticas < 10²ufc/g; Bactérias acéticas < 10⁴ufc/g; *Salmonella* - Ausente/25g; *Estafilococos* - Ausente/g; Arsénio < 3mg/Kg^(a); Chumbo < 2mg/Kg^(a); Cádmio < 1mg/Kg^(a); Mercúrio < 1mg/Kg^(a)

^(a) Valores referentes à matéria seca

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: 4 ± 2°C

Após abertura utilizar de imediato.



↑ **PROELIF**
Manual do
Utilizador

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.