

AUMENTO DE AROMAS EM TINTOS E ROSÉS

A Lallemand em parceria com o ICV em França desenvolveu uma nova família de nutrientes para o auxiliar a alcançar o perfil sensorial pretendido.

O'BERRY é uma ferramenta para o desenvolvimento do perfil "frutas e frescura" na elaboração de vinhos tintos e rosés.

O'BERRY é um estimulador que permite a utilização de uma nutrição mais adaptada aos objetivos pretendidos.

Porquê escolher O'BERRY?

Para facilitar a obtenção do perfil "fresco, frutado".

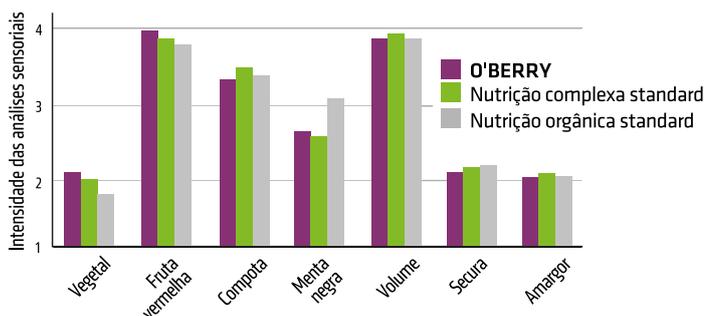
- ▶ A composição única de **O'BERRY** fornece à levedura uma fonte de azoto exclusivamente orgânica que é facilmente assimilável e testada para promover a expressão aromática "frutada" do vinho.
- ▶ Aplicado a 1/3 da fermentação alcoólica **O'BERRY** contribui com aminoácidos no momento ideal para a levedura e maximiza a produção dos compostos aromáticos referidos.
- ▶ **O'BERRY** promove uma maior esterificação de alguns compostos em moléculas aromáticas em comparação com uma adição de azoto mineral.
- ▶ Com uma libertação suave e progressiva de aminoácidos e pequenos péptidos, **O'BERRY** reduz a produção de compostos enofrados negativos durante a fermentação alcoólica: deste modo limita desvios organolépticos que podem mascarar atributos positivos das uvas.

Proteção da fermentação:

- ▶ Em mostos com carência ligeira ou moderada de azoto **O'BERRY** promove uma fermentação completa mesmo em condições difíceis sem controlo de outros elementos (temperatura etc...).
- ▶ O azoto orgânico libertado por **O'BERRY** é assimilado pela levedura de forma mais lenta e contínua do que o azoto de origem mineral (DAP, etc.). Deste modo é assegurado um consumo de azoto equilibrado no momento mais eficiente da atividade fermentativa e limitado o risco de aumento repentino da temperatura. **O'BERRY** liberta maioritariamente pequenos péptidos e fatores de resistência ao stress.
- ▶ **O'BERRY** é 100% orgânico e foi selecionado e testado por uma equipa de Investigação e Desenvolvimento do grupo ICV com mais de 30 anos de experiência no controlo da fermentação e é produzido pela Lallemand através de um processo exclusivo de secagem e embalamento.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Efeitos de **O'BERRY**
Merlot- I+D ICV



Os aminoácidos no mosto idênticos aos que O'BERRY aporta, são utilizados pela biomassa da levedura para a renovação do seu "stock" interno de compostos azotados. O'BERRY promove a produção de proteínas (estruturais e com atividade enzimática) em simultâneo com a dos compostos aromáticos.



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.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ 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.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege com cheiro característico a levedura.
Ingredientes: Levedura autolisada *Saccharomyces cerevisiae*
Azoto orgânico na levedura autolisada < 11,5% de matéria seca (N equivalente)
Aminoácidos na levedura autolisada: 10 a 20% de matéria seca (Glicina equivalente)
Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ufc/g;
Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g;
Salmonella - Ausente/25g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10²ufc/g;
Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 40g/hL

Aplicar a 1/3 da Fermentação alcoólica.

Em mostos em que a dose recomendada é insuficiente para eliminar as carências em azoto, suplementar com o nutriente **FERMAID E** entre 1/3 a 1/2 da FA.

Suspender em água (1Kg em 10Lt) e aplicar logo de seguida no mosto. Se a reidratação for realizada com antecedência efetuar uma ressuspensão antes de aplicar no mosto.

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.