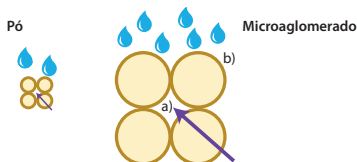


A REVOLUÇÃO NA REIDRATAÇÃO: O PROTETOR DAS LEVEDURAS ENOLÓGICAS QUE CONTINUA A DAR DE SI

GO-FERM Sterol Flash™ é um protetor revolucionário para a reidratação de leveduras enológicas. Desde que foi lançado no mercado há dois anos, os Enólogos aderiram à sua utilização com entusiasmo, elogiando a facilidade de uso e o ganho significativo de tempo na adega durante o movimentado período da vindima. A levedura seca ativa é reidratada em água à temperatura ambiente durante 15 minutos sem uma etapa de aclimação. Além disso, GO-FERM Sterol Flash™ é altamente eficiente em manter e otimizar a viabilidade e vitalidade da levedura. Os nossos novos ensaios em adega demonstram que mesmo com uma rápida reidratação este protetor não compromete o impacto sensorial e a tipicidade do vinho. Com este "Under Investigation" partilhamos os resultados dessa investigação.

ESTERÓIS INTEGRADOS MICROGRANULADOS

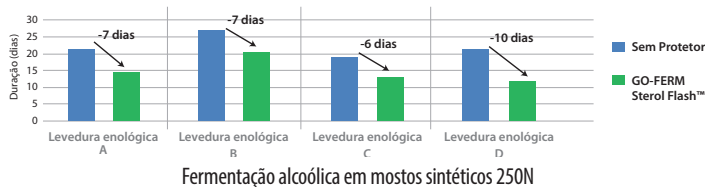
Os esteróis provenientes das leveduras são elementos chave para a viabilidade e vitalidade das leveduras. A sua localização na membrana celular, reforça-a contribuindo para uma absorção mais eficiente do azoto assimilável do mosto ou dos nutrientes fornecidos para a fermentação alcoólica. Como resultado, verifica-se um aumento do rendimento das leveduras, garantindo uma fermentação alcoólica segura e uma contribuição aromática fiável mesmo em condições adversas. A nossa equipa de I&D selecionou um autolisado de levedura único, natural e específico com uma elevada concentração de esteróis. Os esteróis estão biodisponíveis e integrados devido à sua apresentação microaglomerada o que permite uma rápida e eficiente dispersão mecânica. Sem a microaglomeração, seria impossível obter uma elevada biodisponibilidade de esteróis combinada com uma rápida dispersão.



a) partículas maiores criam espaços maiores entre elas; b) uma maior área de superfície (até 16x) aumenta significativamente o potencial de dispersão de cada partícula individual.

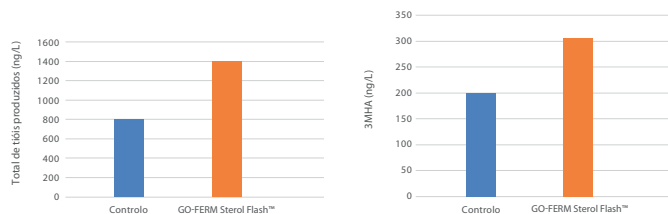
IMPACTO NA VITALIDADE DAS LEVEDURAS ENOLÓGICAS

Após mais de 2 anos de experimentação do GO-FERM Sterol Flash™ em adega, sabemos ainda mais sobre sua contribuição para a qualidade do vinho. O GO-FERM Sterol Flash™ foi comparado com a ausência de um protetor, utilizando 4 leveduras enológicas reidratadas classicamente a 37 °C. A duração da fermentação alcoólica foi mais curta com o GO-FERM Sterol Flash™ em comparação com a ausência de protetor. Considerando que o protocolo para uso do GO-FERM Sterol Flash™ é mais rápido e simples, o ganho de tempo é ainda mais significativo globalmente.



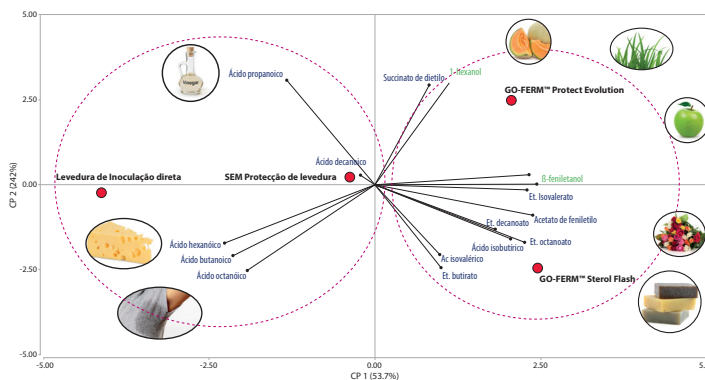
RÁPIDA REIDRATAÇÃO DA LEVEDURA E CONTRIBUTO PARA O PERFIL AROMÁTICO

Os nossos ensaios em adega demonstraram que a utilização do GO-FERM Sterol Flash™ resultou na produção otimizada pelas diferentes estirpes de leveduras, de diferentes compostos aromáticos tais como tióis, ésteres de acetato, ésteres etílicos e álcoois superiores. Em tióis, por exemplo (ver acima ensaio em Colombard) a levedura enológica reidratada com GO-FERM Sterol Flash™ apresenta uma produção mais elevada de compostos tiólicos 3MH e 3MHA. A dupla ação dos esteróis superiores e sua melhor integração resulta em membranas e células de levedura mais saudáveis, com um metabolismo de levedura otimizado e, conseqüentemente, uma expressão aromática no vinho.



Vinhos resultantes da fermentação alcoólica com uma levedura enológica reidratada com e sem (Controlo) o protetor GO-FERM Sterol Flash™. Colombard (2020, França, 199g/L de açúcares, 400mg/L NFA e 30 NTU).

Vinhos Chardonnay de Washington resultantes de um ensaio utilizando GO-FERM Sterol Flash™ apresentam uma concentração mais elevada de compostos voláteis em comparação com o Controlo. Destacam-se lactonas, acetatos, ésteres etílicos e compostos associados ao acetato de 2-feniletilo, β-feniletanol e feniletil acetaldeído, contribuindo com aromas frutados e frescos. Por outro lado, quando inoculados diretamente ou sem proteção, os vinhos estão no mesmo quadrante, caracterizados principalmente pela concentração mais elevada de ácidos gordos voláteis, 1-pentanol e vanilina. O uso de GO-FERM Sterol Flash™ otimiza o metabolismo secundário da levedura enológica, estando as células reidratadas em ótima forma. Os compostos aromáticos positivos revelam-se contribuindo para o aumento da qualidade dos vinhos.



O impacto do Go-Ferm Sterol Flash™ nos compostos aromáticos voláteis.

RESUMO

A inovação do GO-FERM Sterol Flash™, com as suas propriedades únicas, alcançará simultaneamente os seguintes objetivos: melhoria da "saúde" das leveduras para garantir a fermentação e a biossíntese de aromas, enquanto propõe um produto de fácil manuseio que simplifica sua manipulação. O passo de reidratação da levedura enológica selecionada em água fria (≥15°C) durante 15 minutos contribui fortemente para a economia de tempo, trabalho e energia.

O único método rápido e eficiente de reidratação de leveduras: com GO-FERM™ Sterol Flash em água ≥ 15 °C, 15 minutos, dispersão rápida, sem aglomeração, sem aclimação com a levedura seca ativa.