

## REDONDEZ E COMPLEXIDADE AROMÁTICA PARA BRANCOS DE ALTA GAMA

A complexidade aromática dos vinhos em geral e dos vinhos brancos de gama alta em particular é um parâmetro de qualidade essencial procurado pelo Enólogo para satisfazer o consumidor.

A redondez em boca é igualmente importante especialmente nos vinhos destinados aos mercados anglo-saxónicos.

A **D47 ICV** foi isolada na Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse em França por Dominique Delteil na altura pertencente ao Departamento de I&D do ICV. Seleção efetuada entre 450 estirpes de leveduras para a produção de vinhos brancos encorpados fermentados em barrica e vinhos brancos estruturados e complexos fermentados em inox.

Nas castas brancas esta levedura permite obter vinhos com aromas frutados, maduros e confitados. Graças a estas notas organolépticas os depósitos fermentados com a **D47 ICV** contribuem para a complexidade do lote final do vinho a engarrafar. Além disso a **D47 ICV** permite elaborar vinhos com perfil gustativo sedoso e amplo.

São obtidos excelentes resultados particularmente em vinhos Chardonnay de alta gama fermentados em barrica com borras finas e compactas e também em vinhos rosés.

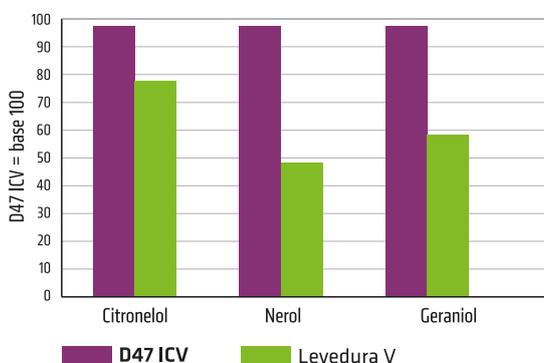
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

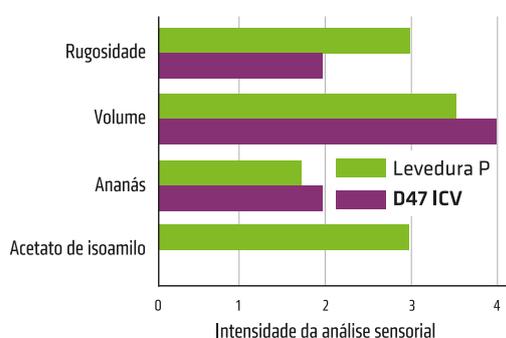
*Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae*

- ▶ Possui fator killer
- ▶ Tolerância média ao álcool: até 14 % (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Velocidade de fermentação elevada
- ▶ Temperaturas de fermentação ótimas: de 10-30°C
- ▶ Sensível a temperaturas baixas (< 15°C) em mostos muito clarificados (< 50NTU)
- ▶ Recomendável utilizar **GO-FERM PROTECT**

- ▶ Baixa exigência em azoto facilmente assimilável
- ▶ Baixa produção de acetaldeído o que melhora a eficácia do SO<sub>2</sub>
- ▶ Produção baixa de acidez volátil: 0,2g/L
- ▶ Produção baixa de H<sub>2</sub>S
- ▶ Muito baixa produção de SO<sub>2</sub>
- ▶ Baixa produção de espuma
- ▶ Interações positivas com as bactérias lácticas
- ▶ Exigência média em O<sub>2</sub> (necessária à síntese de factores de sobrevivência)



Efeito da levedura **D47 ICV** sobre a concentração de compostos voláteis varietais, Moscatel 1991 (Fonte: I&D, ICV)



Efeito da **D47 ICV** sobre o perfil gustativo e aromático de vinhos brancos, Chardonnay, 1996 (Fonte I&D, ICV)

## 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 em vinhos brancos: 20 a 30 g/hL

Adaptar a dosagem em função do estado sanitário das uvas e da higiene da adega.

- ▶ 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 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.