

PRODUÇÃO DE VINHOS COM ELEVADO AÇÚCAR RESIDUAL

O PRODESSERT é uma levedura encapsulada desenvolvida e produzida pela PROENOL, líder mundial na produção de leveduras encapsuladas para Enologia.

Na vinificação de vinhos com elevado açúcar residual nem sempre é simples parar a fermentação, quando se atinge o teor de açúcar pretendido. Na generalidade, este bloqueio é obtido através do arrefecimento e/ou trasfega ao abrigo do ar, filtração e posterior adição de dióxido de enxofre (SO_2 livre = 50-60 mg/L).

A utilização de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* encapsuladas facilita a remoção da levedura do vinho e conseqüente bloqueio da fermentação, sendo deste modo, uma ferramenta simples e eficaz para a produção deste tipo de vinhos

VANTAGENS

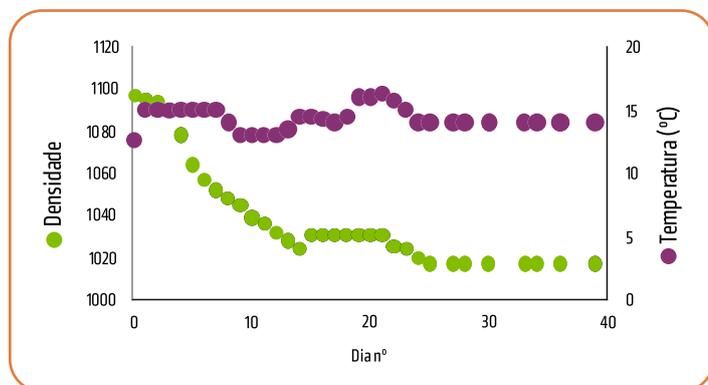
- ▶ Facilidades de uso: as leveduras encapsuladas são introduzidas no meio em sacos de rede permeáveis.
- ▶ Melhoria da filtrabilidade: a dupla camada de alginato de cálcio evita a saída das leveduras do interior da cápsula.
- ▶ Controlo preciso do tempo de permanência: facilidade e eficácia no bloqueio da fermentação alcoólica (remoção dos sacos) quando se atinge a concentração de açúcares residuais desejada.
- ▶ Diminuição dos teores de dióxido de enxofre a aplicar ao vinho.
- ▶ Simplificação/melhoria do processo produtivo.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

PRODESSERT é adicionado ao mosto em sacos permeáveis, podendo ser retirado quando for atingido o nível desejado de açúcar residual. Como a levedura permanece encapsulada em dupla camada de alginato, a fermentação é facilmente interrompida.

PRODESSERT NAS ADEGAS

Aplicação de PRODESSERT na região de Gers, Sudoeste de França, casta Gros-Manseng.



Remoção de PRODESSERT a 50g/L de açúcares residuais.

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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Esferas com cor bege com cheiro característico.

Ingredientes: Levedura seca encapsulada *Saccharomyces cerevisiae*

Leveduras vivas > $2,5 \times 10^9$ /g; Matéria Seca > 86%; Bolores < 10^3 ufc/g;

Coliformes totais < 10^3 ufc/g; *E.coli* - Ausente/g; Bactérias lácticas < 10^3 ufc/g; Bactérias

acéticas < 10^4 ufc/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

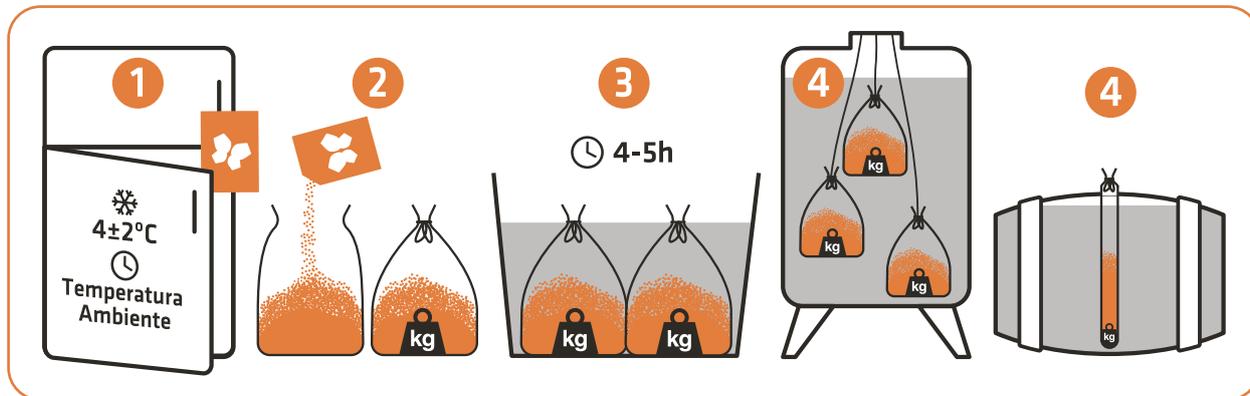
DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: ≥ 100 g/hL de mosto.

O SO₂ livre do mosto antes da aplicação deverá ser <15mg/L.

- 1 Retirar o **PRODESSERT** da temperatura de armazenamento ($4 \pm 2^\circ\text{C}$) e aguardar que atinja a temperatura ambiente. Esta etapa evita um choque térmico durante a reidratação.
- 2 Introduzir o **PRODESSERT** nos sacos permeáveis (≤ 3 Kg/saco de cuba e ≤ 50 g/saco de barrica). É recomendada a aplicação de um peso na parte inferior dos sacos para evitar que flutuem durante a reidratação e aplicação.
- 3 Reidratar durante 4-5 horas em solução de 40g/L de açúcar a 37°C . O volume de solução deverá ser 10x superior ao peso das esferas.
- 4 Introduzir os sacos no mosto a diferentes alturas. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre o **PRODESSERT** e o mosto não deverá ser superior a 10°C . Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à solução de reidratação (exemplo: para 10Lt de solução de reidratação adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa pode ser repetida.
- 5 Agitar os sacos várias vezes por dia para libertar o CO₂ acumulado à volta das esferas.

ESQUEMA DE UTILIZAÇÃO



O **PRODESSERT** deverá permanecer no vinho até se obter a concentração de açúcares residuais pretendida.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco com temperatura $+4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Após abertura utilizar de imediato.

Com o **PRODESSERT** são fornecidos sacos permeáveis para a aplicação do produto. Estão disponíveis sacos para aplicação em cubas ou barricas.

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.