

## LEVEDURA ACLIMATIZADA AO ÁLCOOL PARA APLICAÇÃO DIRETA EM MOSTOS COM FERMENTAÇÕES LENTAS OU PARADAS

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

Durante o processo de encapsulamento em alginato (polissacarídeo natural extraído de algas) a levedura é aclimatizada ao álcool e a outras condições difíceis. Estudos efetuados demonstraram que as leveduras encapsuladas têm maior capacidade de adaptação ao álcool após a secagem em comparação com as leveduras secas ativas. Reativar uma fermentação lenta ou parada com leveduras secas ativas requer a preparação do pé de cuba. A utilização de **PRORESTART** permite eliminar a preparação do pé de cuba porque é um produto de **inoculação direta**.

### VANTAGENS

- ▶ **Rapidez de ação** devido à sua aplicação direta no mosto com fermentação lenta ou parada.
- ▶ **Facilidade de uso**, comparando com o método tradicional porque é eliminada a preparação do pé de cuba.
- ▶ **Diminuição do risco de contaminação microbiológica** (bactérias, leveduras de contaminação como a *Brettanomyces*) ao diminuir o tempo de resposta ao problema.
- ▶ **Redução do risco de oxidação da cor e de perda de aromas**.
- ▶ **Salvaguarda do valor económico do vinho** pelo consumo dos açúcares sem aumento da acidez volátil e sem modificar o seu perfil, além de evitar a necessidade de efetuar lotes com outros vinhos.

### PARA SE OBTER OS MELHORES RESULTADOS É IMPORTANTE QUE O VINHO TENHA OS SEGUINTE PARÂMETROS:

- ▶ **Álcool provável  $\leq 15,5\%$**
- ▶ **pH  $\geq 3.0$**
- ▶ **SO<sub>2</sub> Livre  $\leq 20\text{mg/L}$**
- ▶ **Acidez volátil  $<0,6\text{g/L}$**

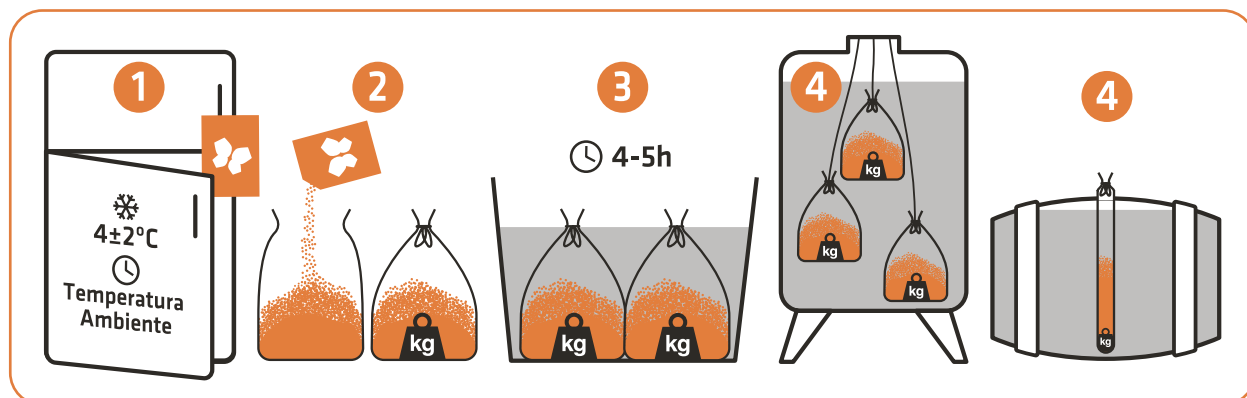
Nota: Estes parâmetros atuam em sinergia. Para que a atividade da levedura seja a adequada é importante a gestão dos vários parâmetros. Por exemplo: Num vinho tinto com álcool e SO<sub>2</sub> elevado, um aumento da temperatura para 20°C irá facilitar o início da atividade fermentativa. A temperatura máxima recomendada é 25°C. Esta temperatura máxima também é a recomendada nos protocolos clássicos de resolução de paragens de fermentação).

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 100 g/hL de mosto/ vinho com paragem de fermentação

- 1 Retirar o **PRORESTART** 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 **PRORESTART** nos sacos permeáveis ( $\leq 3\text{Kg/saco}$  de cuba e  $\leq 50\text{g/saco}$  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 vinho a diferentes alturas. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre o **PRORESTART** e o vinho 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 CO<sub>2</sub> acumulado à volta das esferas.

### ESQUEMA DE UTILIZAÇÃO



## 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 de cor bege com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca encapsulada *Saccharomyces cerevisiae*.

Leveduras vivas >  $3 \times 10^9$ /g; Matéria Seca > 86%; Bolores <  $10^3$ ufc/g; Coliformes totais <  $10^2$ 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<sup>(a)</sup>; Cádmio < 1mg/Kg<sup>(a)</sup>; Mercúrio < 1mg/Kg<sup>(a)</sup>

<sup>(a)</sup> Valores referentes à matéria seca

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

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

Após abertura utilizar de imediato.

Com o **PRORESTART** 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.