

VINHOS BRANCOS COM AROMAS COMPLEXOS, FINOS E ELEGANTES

Levedura selecionada pelo Instituto de Investigação de Geisenheim na Alemanha pela sua capacidade de realizar fermentações limpas e regulares com uma elevada produção de aromas fermentativos muito delicados e com intensas notas frutadas.

UVAFERM CEG comparado com outras estirpes apresenta um aumento reduzido da temperatura e prefere mostos muito limpos mas corrigidos em azoto para obter a máxima expressão da intensidade e amplitude dos aromas fermentativos. As notas frescas frutadas que esta levedura desenvolve em castas brancas neutras são a principal característica desta estirpe.

Características da levedura:

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- ▶ Fenótipo killer
- ▶ Tolerância ao álcool $\leq 13\%$ v/v
- ▶ Cinética de fermentação moderada
- ▶ Temperatura recomendada $> 16^{\circ}\text{C}$
- ▶ Baixo aumento da temperatura durante a fermentação
- ▶ Resposta muito positiva a uma elevada disponibilidade de azoto assimilável, esteróis e ácidos gordos poli-insaturados (**GOFERM PROTECT EVOLUTION e NUTRIENT VIT BLANC**)
- ▶ Baixa produção de ídoaldeído
- ▶ Elevada produção de glicerol e CO_2 estável
- ▶ Baixa produção de espuma

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos brancos:

20 a 40 g/hL

- ▶ 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 $35 - 40^{\circ}\text{C}$.
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.

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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com odor característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis $> 10^{10}\text{ufc/g}$; Matéria Seca $> 92\%$; Coliformes $< 10^2\text{ufc/g}$; *E. coli* -

Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;

Bactérias Ácido Lácticas $< 10^5\text{ufc/g}$; Bactérias Acéticas $< 10^4\text{ufc/g}$; Bolores $< 10^3\text{ufc/g}$;

Leveduras de outras espécies $< 10^5\text{ufc/g}$; Chumbo $< 2\text{mg/kg}$; Mercúrio $< 1\text{mg/kg}$;

Arsénio $< 3\text{mg/kg}$; Cádmio $< 1\text{mg/kg}$

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g e 10Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco.