

AUMENTO DA INTENSIDADE DO PALATO MÉDIO E DE AROMAS FRESCOS EM VINHOS BRANCOS E ROSÉS

Levedura inativa da gama de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* do Instituto Cooperativo do Vinho (ICV) que promove a rápida disponibilidade das frações solúveis da parede celular das leveduras.

OBJECTIVOS TÉCNICOS DO VINHO

- ▶ Resultado da modificação do balanço coloidal:
 - Maior percepção da intensidade do volume na primeira sensação em boca e palato médio.
 - Diminuição da sensação de acidez agressiva em vinhos brancos e rosés.
 - Interação entre os compostos aromáticos e as macromoléculas das leveduras, resultando numa percepção aromática mais fresca e limitando as sensações químicas e ardentes especialmente quando existe podridão.
 - Limitação da percepção a serrim em vinhos que estagiam em barricas novas.
- ▶ Redução da produção de compostos enxofrados.

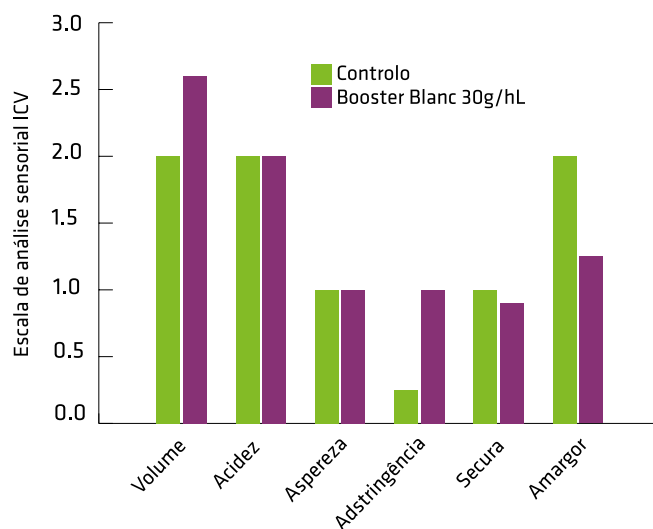
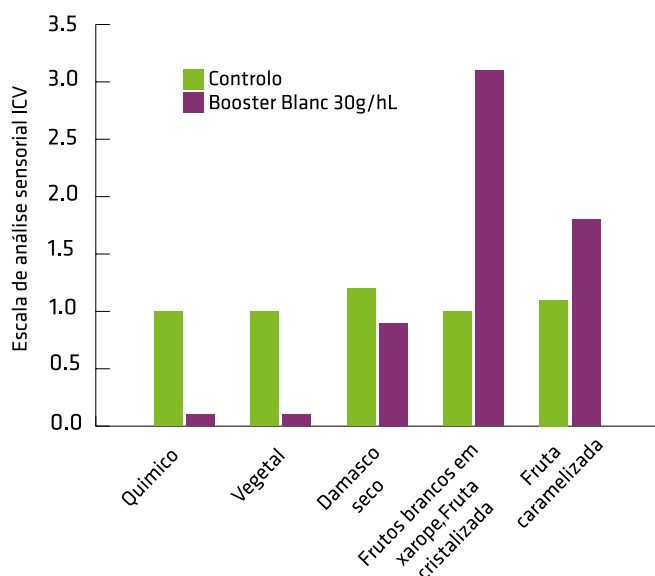
OBJECTIVOS ENOLÓGICOS (BASEADOS EM RESULTADOS EXPERIMENTAIS)

- ▶ Vinhos brancos ou rosés de gama média: desenvolvimento da intensidade do paladar médio e dos aromas varietais frescos, sem aumento das percepções mais agressivas. Bom complemento sensorial para vinhos produzidos com a levedura **ICV GRE**.
- ▶ Vinhos brancos ou rosés provenientes de uvas perfeitamente maduras: aumento da intensidade aromática e do equilíbrio no paladar médio. Sinergia sensorial em vinhos fermentados com a levedura **ICV D21**.
- ▶ Vinhos provenientes de uvas *botrytizadas*: limita a produção de compostos enxofrados e de odores a terra na fermentação, aumenta a frescura aromática e evita percepções de secura e de álcool no final.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

IMPACTO SENSORIAL DO BOOSTER BLANC

Departamento de ensaios I&D ICV. Vinho branco de Grenache fermentado com estirpes de levedura 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.
- ▶ 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 UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada 30 g/hL (max. 40g/hL)

Aumentar a dose nas seguintes condições:

- ▶ Uvas com podridão cinzenta: $\geq 15\%$ dos bagos afetados visualmente.
- ▶ Ausência de oxigenação durante a fermentação (por opção ou impossibilidade técnica), para mitigar o risco de produção de aromas enxofrados e aromas instáveis.

Suspender em água ou mosto (1Kg para 10L). O **BOOSTER BLANC** é parcialmente solúvel por isso deverá ser efetuada uma ressuspensão antes da aplicação no mosto.

BOOSTER BLANC contribui com uma pequena quantidade de nutrientes para a levedura mas não substitui o protocolo normal de nutrição onde está incluído a análise do mosto e as necessidades nutricionais da estirpe de levedura.

ESPECIFICAÇÕES

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

Ingredientes: Levedura inativa específica *Saccharomyces cerevisiae* com uma concentração garantida de glutatião.

Azoto orgânico na levedura inativa < 9,5% de matéria seca (N equivalente)

Glutaciona reduzida > 10mg/g; Cisteína < 3mg/g; Gama-glutamil-cisteína < 10mg/g;

Glutaciona reduzida/ Glutaciona oxidada > 3;

Gama-glutamil-cisteína/Glutaciona reduzida > 20%; Matéria Seca > 93%;

Bactérias Lácticas < 10^3 ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^3 ufc/g; Coliformes < 100ufc/g;

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

Bolores < 10^3 ufc/g; Leveduras < 10^3 ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;

Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco.

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.