

## NUTRIENTE COMPLEXO ESPECÍFICO PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS

Especialmente concebido para eliminar as deficiências em nutrientes e fatores de crescimento típicos dos mostos brancos e rosés. Fundamental para mostos muito clarificados e condições de forte redução.

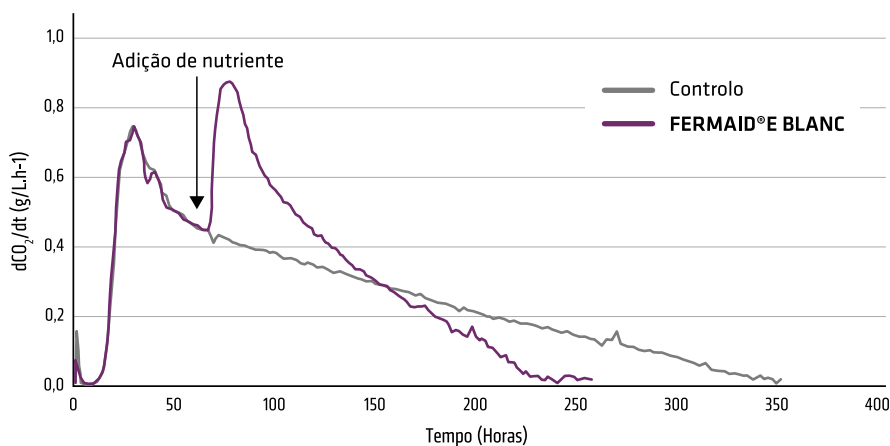
**FERMAID E BLANC** tem uma formulação que permite obter os seguintes componentes no mosto:

- ▶ Fonte adicional de azoto: sais de amónio e azoto orgânico.
- ▶ Vitaminas: essencial para o crescimento da levedura e resistência ao stress durante a fermentação.
- ▶ Minerais: desempenha um papel importante no ciclo energético e enzimático da levedura. Promove a produção de esteres.
- ▶ Esteróis específicos e ácidos gordos polinsaturados: melhora a viabilidade e vitalidade da levedura no final da fermentação.

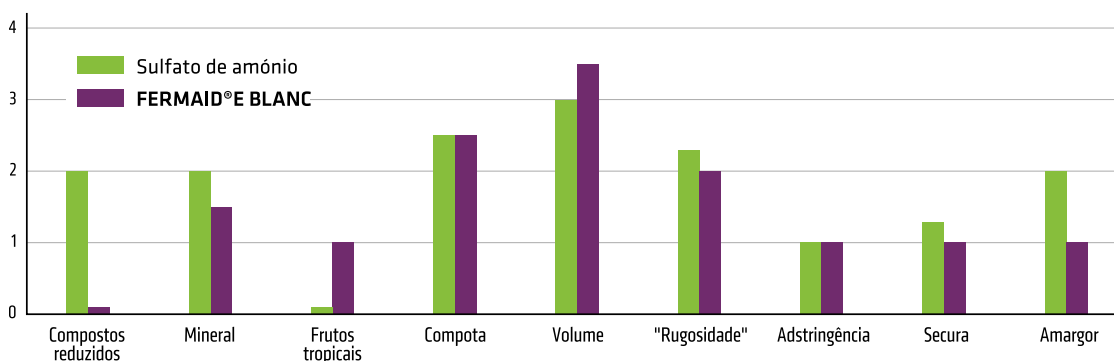
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Corrige deficiências específicas em mostos brancos e rosés.
- ▶ Previne paragens de fermentação.
- ▶ Minimiza desvios organolépticos (acidez volátil, H<sub>2</sub>S...).
- ▶ Preserva a complexidade aromática do vinho.
- ▶ Reduz o final da fermentação alcoólica permitindo antecipar as trasfegas e sulfitações.

Nutriente a 40g/hl: 1/3 da fermentação alcoólica; mosto sintético com carência em azoto, 24°C, CY-3079 YSEO 25g/hl



Efeito do Fermaid E Blanc no perfil sensorial de Sauvignon (Ensaio do Dep. I&D ICV, 2007)



## 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 a 40 g/hL, Autorizada na UE ≤ 40g/hL.

	NFA mg/L	
	30g/hL de produto adicionado	40g/hL de produto adicionado
<b>FERMAID® E BLANC</b>	48 mg/L	64 mg/L
Fosfato de Diamónio	63 mg/L	84 mg/L

## UTILIZAÇÃO PREVENTIVA

Adicionar a aproximadamente 1/3 da fermentação alcoólica (FA) com arejamento durante alguns minutos para oxigenar e homogeneizar o nutriente no mosto. Em situações de deficiências de azoto elevadas é recomendada a aplicação em duas etapas: quando a levedura é inoculada e a 1/3 da FA.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco fresco e seco com validade de 4 anos após fabrico.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege com cheiro característico a levedura

Ingredientes: Levedura inativa específica (*Saccharomyces cerevisiae*), sais minerais e vitaminas.

Azoto orgânico nas leveduras inativas < 9,5% de matéria seca (N equivalente)

Matéria Seca > 93 %; Bactérias Lácticas < 10<sup>3</sup> ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>3</sup> ufc/g;

Coliformes < 100 ufc/g; *E. coli* - Ausência/g; *S. aureus* - Ausência/g;

*Salmonella* - Ausência/25 g; Fungos < 10<sup>3</sup> ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup> ufc/g;

Chumbo < 2 mg/kg; Mercurio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg.

## UTILIZAÇÃO CURATIVA

Em paragens de fermentação adicionar ao pé de cuba e ao mosto em paragem.

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.