

## O ATIVADOR PARA ASSEGURAR O FINAL DE FERMENTAÇÃO DOS SEUS VINHOS

### PARAGENS DE FERMENTAÇÃO:

#### ► Quais são as principais causas?

- **Diminuição da viabilidade das leveduras.** Consequência do efeito combinado de diversos parâmetros tais como a ausência de oxigénio, a concentração de açúcares no mosto etc...
- **Presença de ácidos gordos de cadeia curta** (ácido hexanóico, octanóico, decanóico, dodecanóico) e os seus ésteres. A produção destes compostos é favorecida por fermentações em ambiente redutor, mostos muito açucarados, baixa turbidez do mosto. A sua ação tóxica modifica a capacidade de transporte de açúcares ao interior da célula ocupando os sítios ativos das proteínas de transporte da membrana.
- **Causas relacionadas com a estirpe de levedura**, a sua proteção e a dose de inoculação.
- **Presença de outros inibidores** tais como o etanol, resíduos de pesticidas etc.... A presença de etanol diminui a velocidade de entrada da glucose na célula e limita o fluxo de prótons resultantes da atividade ATPase da membrana.
- **Temperaturas extremas.** A temperatura e o etanol atuam em sinergia sobre a atividade ATPase da membrana favorecendo deste modo a acidificação intracelular. Temperaturas excessivamente baixas provocam um aumento da concentração de ácidos gordos de cadeia curta, diminuindo a população viável e aumentando a duração da fermentação alcoólica devido a uma pior cinética fermentativa.

#### ► Consequências da acumulação de ácidos gordos de cadeia curta:

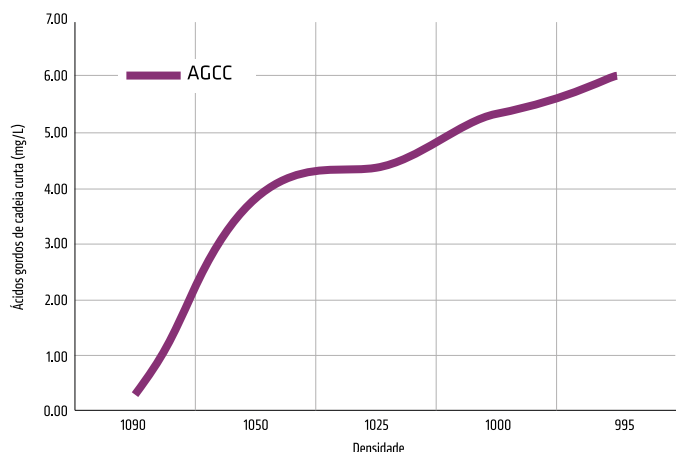
- Possíveis picos lácticos e ataques bacterianos como consequência das fermentações lentas ou paradas.
- Presença de aromas desagradáveis (velho, cera, sabão, etc...)



OMRI (Organic Materials Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais são os produtos autorizados na produção biológica.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

Evolução da concentração de ácidos gordos totais de cadeia curta durante a fermentação



Fonte: Centro de Investigação e Desenvolvimento Agrário (CIDA) da Rioja, Espanha

No gráfico pode-se observar uma diminuição da velocidade de acumulação de ácidos gordos totais de cadeia curta a partir de metade da fermentação. Este fato deve-se à adsorção destes compostos pelas paredes de leveduras mortas e a sua assimilação por células viáveis. Isto permite oferecer uma possibilidade de utilização de paredes de leveduras inativas no tratamento preventivo em fermentações lentas e no tratamento curativo em mostos / vinhos com paragem de fermentação.

### Aplicações:

- Aumentar a segurança da fermentação em condições difíceis e prevenir a ocorrência de paragens de fermentação.
- Tratamento de vinhos com paragem de fermentação em que se pretende relançar a fermentação. Redução dos ácidos gordos de cadeia curta que provocam paragem de fermentação e presença de aromas "velho", cera etc...Prevenção metabólica de desvios (HS AV). Evitar o crescimento negativo para a segurança fermentativa e a qualidade dos vinhos em tratamentos antibotritis, pesticidas e herbicidas.

### Nutriente orgânico para facilitar o final de fermentação:

- Leveduras inativas selecionadas pela sua elevada especificidade e capacidade para reter substâncias inibidoras da fermentação.
- Contribui com fatores de sobrevivência, lípidos, que ajudam a manter a fluidez da membrana e a atividade das leveduras que estão a realizar a fermentação.

## 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.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

- ▶ Dose recomendada:  
Preventiva: 30g/hL no último terço da fermentação alcoólica.  
Curativa: 40g/hL ao mosto/ vinho com paragem de fermentação antes da inoculação da levedura aclimatizada ao álcool.  
Máx. Legal na UE: 40g/hL
- ▶ Suspende em água, mosto ou vinho e misturar bem antes de aplicar no mosto/ vinho.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.  
Ingredientes: Levedura inativa específica e paredes de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*)  
Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10<sup>3</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>3</sup>ufc/g;  
Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup>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 seco com temperatura < 25°C.  
Após abertura utilizar rapidamente.

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.