

NUTRIENTE ORGÂNICO DE LEVEDURAS COM EXCELENTE CONTRIBUIÇÃO PARA A COMPONENTE ORGANOLÉTICA



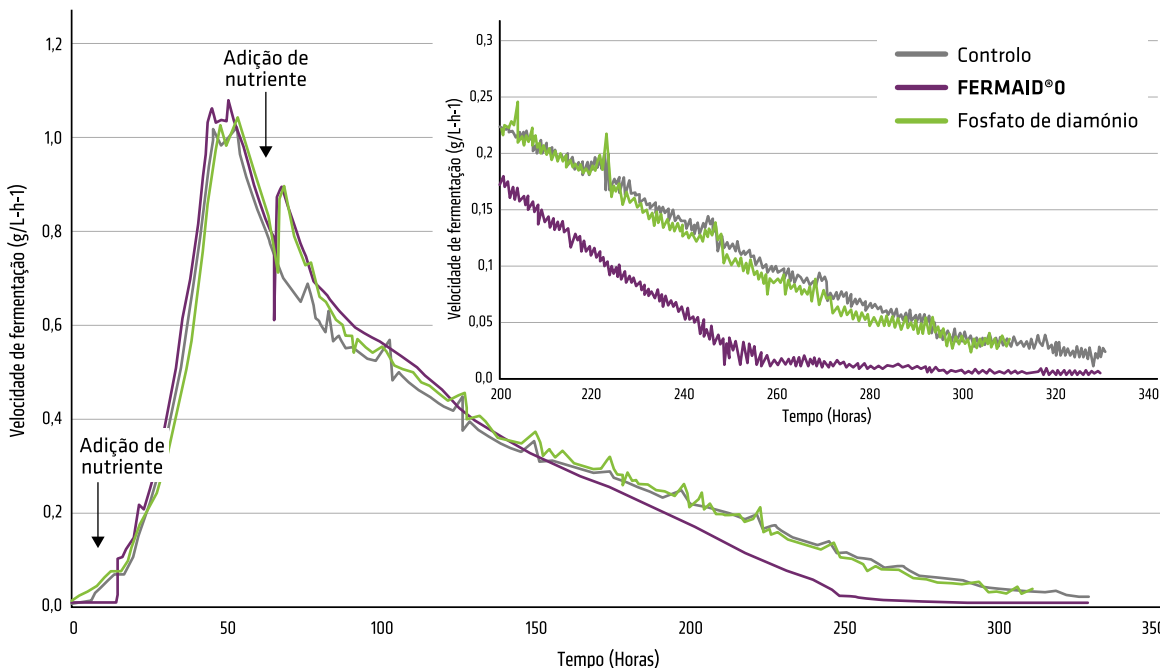
Resultante da pesquisa da Lallemand sobre o metabolismo do azoto durante a fermentação alcoólica. Mistura única de autolisados de leveduras enológicas selecionadas pela Lallemand, ricas em aminoácidos e péptidos. É constituído unicamente por azoto orgânico, portanto não contém qualquer azoto inorgânico como sais de amónio.

- ▶ **FERMAID®O** fornece a nutrição mais equilibrada às leveduras:
 - ▶ Elevada disponibilidade de aminoácidos e peptídeos. Os aminoácidos são utilizados de forma mais eficientemente pela levedura, do que azoto inorgânico.
 - ▶ Fonte natural de fatores de sobrevivência para ajudar as leveduras em fermentações difíceis.
 - ▶ Fonte natural de vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico,...) e oligoelementos (magnésio, manganês, zinco..).
- ▶ **FERMAID®O** aumenta a expressão aromática, o volume e auxilia na diminuição das sensações de seca e amargor.
- ▶ Como assimilação de azoto orgânico é mais lenta do que o azoto mineral, com **FERMAID®O** evitam-se picos de atividade fermentativa limitando assim aumentos bruscos de temperatura.

Nota: em situações de elevada carência de nutrientes, o azoto assimilável disponível no mosto (NFA) pode ser insuficiente para evitar problemas de fermentação.

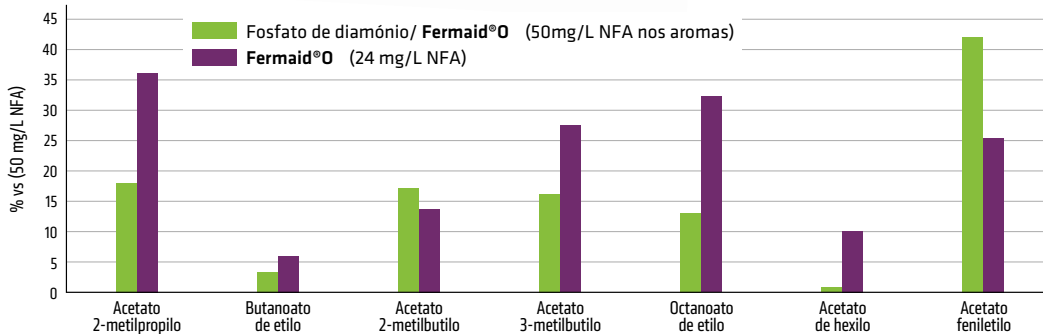
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Adição de 16mg/l de NFA em duas etapas da fermentação (início e 1/3 da fermentação alcoólica) em diferentes formas: Azoto inorgânico e orgânico

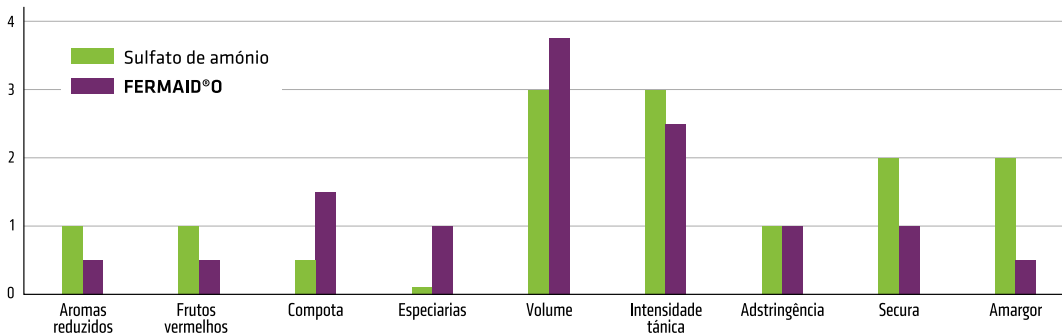


Estes resultados demonstram que para quantidades equivalente de azoto assimilável adicionado (orgânico versus inorgânico) o azoto orgânico é eficiente na cinética fermentativa. Em mostos com elevada carência de azoto a adição de azoto orgânico contribui para um consumo completo de açúcares. No caso de mostos com idêntica adição de azoto mas através de azoto inorgânico não se verifica uma degradação completa de açúcares. Não existem diferenças entre a fermentação controlo (sem adição de nutriente) e a fermentação com adição de fosfato de diamónio. Em ambas se verificou uma paragem de fermentação.

Efeito da nutrição inorgânica/ orgânica na produção de aromas. Chardonnay fermentado a 16°C (AWRI, 2009). Fosfato de diamónio a 50mg/L de NFA



Efeito do Fermaid O no perfil sensorial de Syrah (Dep. I&D do 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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura
 Ingredientes: Levedura autolizada (*Saccharomyces cerevisiae*)
 Azoto orgânico < 11,5% de matéria seca (N equivalente)
 Aminoácidos > 10 a 20% de matéria seca (Glicina equivalente)
 Matéria Seca > 93 %; Bactérias Lácticas < 10³ ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ ufc/g;
 Coliformes < 100 ufc/g; *E. coli* – Ausência/g; *S. aureus* – Ausência/g;
Salmonella – Ausência/25 g; Fungos < 10³ ufc/g; Leveduras < 10² ufc/g;
 Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 2 x 20g/hL (fornece ao mosto 15-20mg/L de NFA orgânico).

→ 20g/hL no início da FA → 20g/hL de 1/3 a 1/4 da FA
 Dissolver em água (2,5kg em 25L de água) e adicionar imediatamente à cuba com uma remontagem.

Se preparado antecipadamente, ressuspender antes de adicionar ao mosto.

	NFA mg/L	
	30g/hL de produto adicionado	40g/hL de produto adicionado
FERMAID®O	12 mg/L	16 mg/L
Fosfato de diamónio	63 mg/L	84 mg/L

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 e 10 Kg

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

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.