

## OTIMIZA A EFICÁCIA DA LEVEDURA DESDE A REIDRATAÇÃO



**GO-FERM PROTECT EVOLUTION** utiliza o método exclusivo da Lallemand, NATSTEP (NATural STERols Protection) que permite as seguintes características:

- ▶ A utilização de um protetor de levedura durante a reidratação reforça a membrana da levedura e ajuda a proteger contra o choque osmótico.
- ▶ O protetor de levedura também aumenta a resistência ao álcool permitindo um final de fermentação mais previsível sem problemas sensoriais.
- ▶ Encontra-se patenteado na Europa (1395649) e Austrália (2002317228).



- ▶ **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** é a nova geração de protetor de levedura 100% natural para vinhos brancos e rosés, tendo sido desenvolvido graças ao melhoramento das fontes de esteróis (autolisato de levedura com elevado teor de esteróis) complementado com micronutrientes provenientes de levedura (leveduras específicas inativas).
- ▶ **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** aumenta a vitalidade e viabilidade da levedura graças à presença de fontes de ergosteróis e vitaminas para além de contribuir para o aumento da tolerância da levedura ao álcool, aumentando a segurança fermentativa (fonte de Mg para levedura).
- ▶ **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** permite obter cinéticas de fermentação comparáveis à adição de O<sub>2</sub> que poderá ser evitada. Esta situação é de especial interesse na vinificação de vinhos brancos e rosés. A substituição do O<sub>2</sub> por **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** mantém e otimiza a atividade da levedura durante a fermentação.
- ▶ **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** aumenta a quantidade de esteróis na membrana da levedura contribuindo para uma maior assimilação de precursores de aroma e consequentemente melhor libertação de compostos aromáticos.

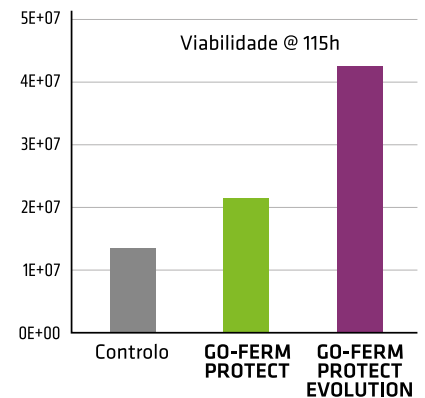
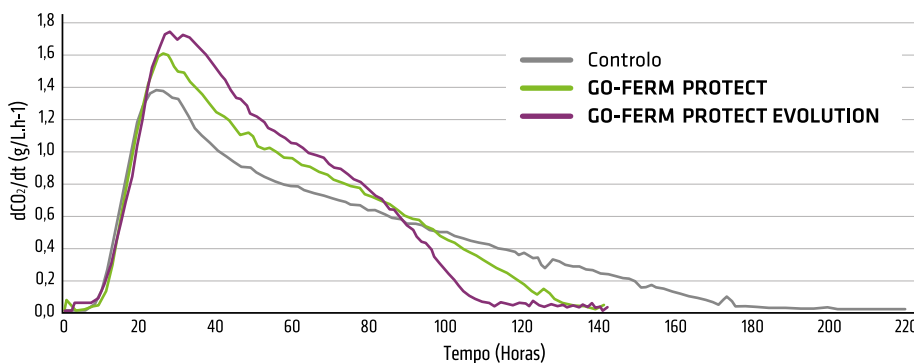
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

De fácil utilização, **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** é adicionado à água de reidratação da levedura que escolheu para o seu vinho.

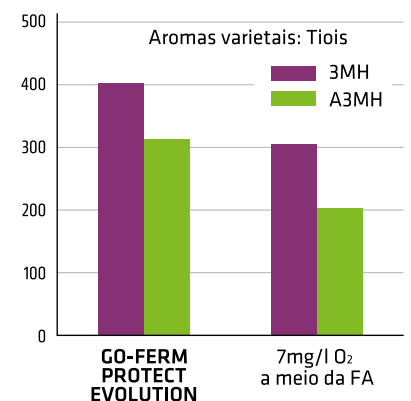
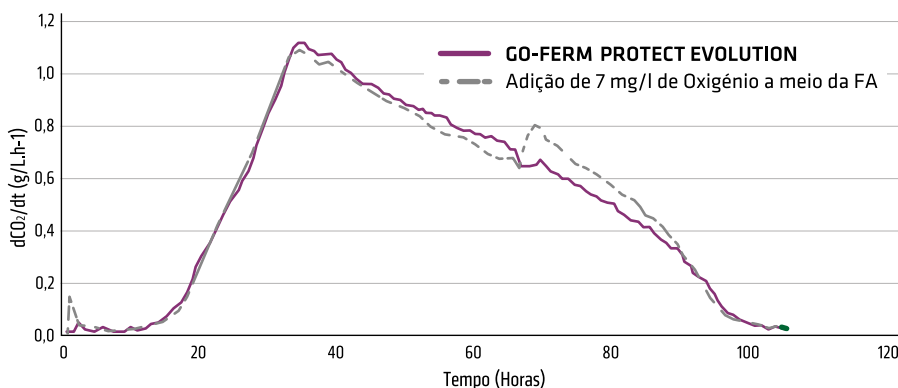
**GO-FERM PROTECT EVOLUTION** pode ser utilizado:

- ▶ Com todas as estirpes de leveduras enológicas para vinhos brancos e rosés.
- ▶ Para a elaboração de vinhos brancos e rosés.

Impacto na cinética de fermentação: QA23 (25g/hL) com adição de protetor de levedura (30g/hL) durante a reidratação em mosto sintético muito clarificado.



Go-Ferm Protect Evolution (30g/hl na reidratação) versus adição de O<sub>2</sub>: Colombard, 20°C, Lalvin R2: 25g/hL.



- ▶ **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** aumenta a produção de aromas varietais (tióis) devido ao incremento do fluxo intracelular, incluindo o transporte de aminoácidos por permeases, beneficiando os precursores de tióis.

## 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.

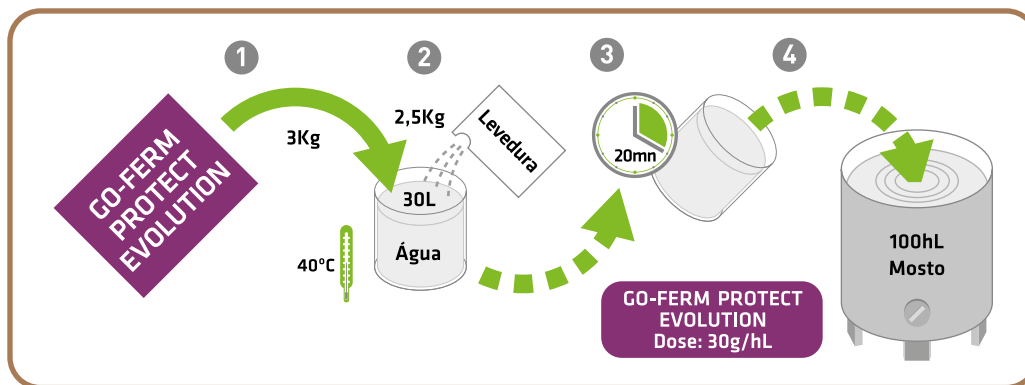
## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.  
Ingredientes: Leveduras autolizadas e Leveduras inativas específicas (ambas *Saccharomyces cerevisiae*).  
Azoto orgânico nas leveduras (% de material seca em N equivalente):  
Autolizadas < 11,5 e nas Inativas < 9,5  
Aminoácidos nas leveduras (% de material seca em Glicina equivalente):  
Autolizadas - 10 a 20  
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* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g;  
*Salmonella* - Ausente/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

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada - 30g/hL

ATENÇÃO: Ver recomendações de aclimatização da temperatura na Ficha Técnica da levedura. A utilização de sais inorgânicos ou de DAP na água de reidratação é prejudicial à levedura. Para otimizar os resultados é recomendada a utilização complementar de produtos da gama Fermaid durante a FA, como forma de fornecer nutrição azotada às leveduras.



## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 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.