

## PROTEGE O VINHO DA OXIDAÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO / ENVELHECIMENTO

Em colaboração com



▶ Assim que a fermentação alcoólica (FA) termina os vinhos tornam-se muito sensíveis ao oxigénio. Os mecanismos de oxidação são responsáveis pela perda de aromas frutados e o aparecimento de notas pesadas.

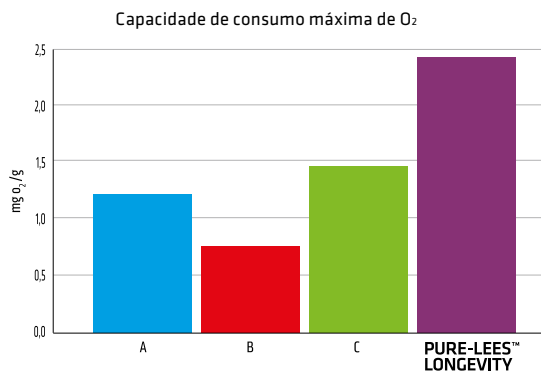
▶ Levedura inativa específica desenvolvida em colaboração com o INRA de Montpellier para fornecer uma ferramenta que promova resistência do vinho à oxidação durante o armazenamento e o envelhecimento.

▶ Baseia-se na elevada capacidade de consumir oxigénio dissolvido.

▶ Levedura inativa específica, e por isso, contem naturalmente aminoácidos e minerais. Deste modo, **PURE-LEES™ LONGEVITY** também contribui para o teor nutricional disponível para a levedura, embora não substitua o programa de nutrição normal.

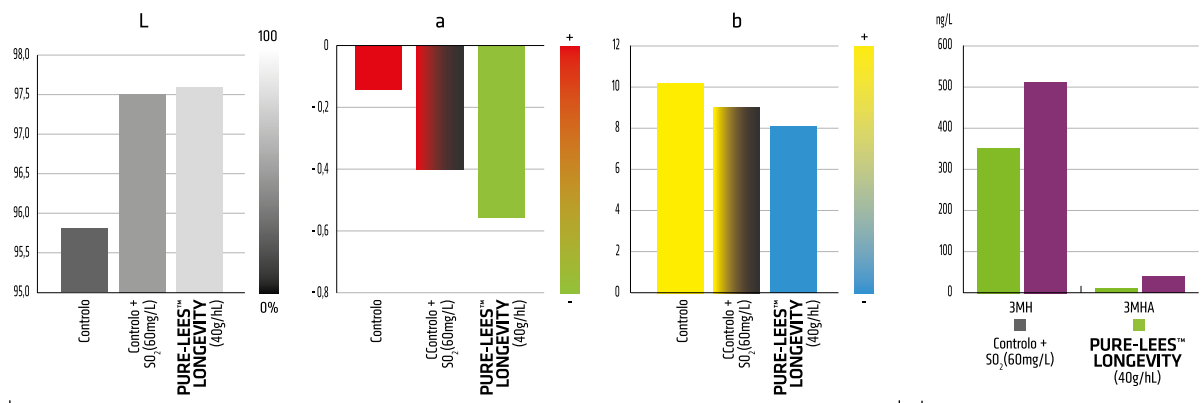
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Várias leveduras inativas específicas foram testadas desde 2008, de modo a determinar a sua capacidade de consumir oxigénio, primeiramente à escala laboratorial utilizando um protocolo padrão para caracterizar o consumo de oxigénio (capacidade máxima e velocidade) em soluções vinho modelo e vinhos; posteriormente à escala piloto para avaliar o impacto do tratamento em termos de proteção contra oxidação. Com base nesta experiência foi aperfeiçoado o melhor candidato de forma a desenvolver o **PURE-LEES™ LONGEVITY**, uma levedura inativa específica com elevada capacidade de consumir oxigénio.



Avaliação do consumo máximo de oxigénio de diversas leveduras inativas - caracterização utilizando um protocolo standard numa solução de vinho modelo.

Vários ensaios piloto e à escala de adegas demonstraram que o **PURE-LEES™ LONGEVITY** ajuda a proteger a cor e os aromas da oxidação (mais eficiente do que o SO<sub>2</sub> nas condições experimentais estudadas).



Ensaio comparativo em Sauvignon Blanc. Avaliação da cor após 5 meses de estágio. Os gráficos apresentam os resultados das 3 coordenadas da cor: (L) Luminosidade, (a) Gama entre cor verde e vermelho, (b) Gama entre o azul e amarelo.

Ensaio comparativo em Sauvignon Blanc. Avaliação de tióis após 5 meses de estágio

# LEVEDURAS INATIVAS

Também pertence à gama

ANTIOXIDANTES / ANTISSEPTICOS

**PURE-LEES**  
LONGEVITY

## 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

Recomendada: 20-40g/hL

O tempo de contacto depende da duração do estágio (1 a 9 meses).

1. Suspender em 10 vezes o peso em água ou vinho e homogeneizar.
2. Homogeneizar muito bem para um resultado mais rápido e eficaz.
3. Adicionar ao mosto/vinho, no final da fermentação alcoólica.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Local fresco e seco (Temp. < 25°C).

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege com odor a levedura

Ingredientes: Levedura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*)

Matéria Seca > 93 %; Bactérias lácticas < 10<sup>3</sup> ufc/g; Bactérias acéticas < 10<sup>3</sup> ufc/g; Fungos < 10<sup>3</sup> ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup> ufc/g; Coliformes < 10<sup>2</sup> ufc/g; E.coli - Ausente/g; *S.aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

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.