## STIMULA CHARDONNAY

## PARA A OPTIMIZAÇÃO DA BIOSSÍNTESE DE ESTERES VOLÁTEIS PELA LEVEDURA

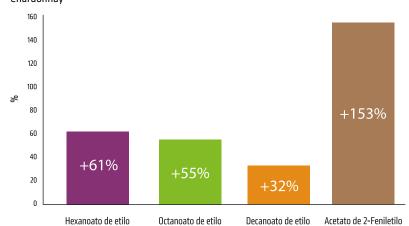
STIMULA é uma nova gama da Lallemand baseada em leveduras autolisadas (100%). Esta gama foi desenvolvida para a obtenção de um nível ótimo de aminoácidos, esteróis, vitaminas e minerais bem conhecidos na optimização do metabolismo aromático da levedura.

STIMULA CHARDONNAY é rico em aminoácidos altamente disponíveis, péptidos, vitaminas e minerais tais como a riboflavina, biotina, vitamina B6, magnésio e zinco. Todos estes compostos são muito úteis para a optimização da biossíntese de esteres voláteis pela levedura.

O conhecimento da Lallemand sobre os metabolitos da levedura e os recentes resultados obtidos no âmbito das parcerias de I&D permitiram definir o momento ideal para a aplicação de **STIMULA CHARDONNAY**. Foi demonstrado que a levedura passa de um metabolismo de crescimento para um metabolismo secundário de biossíntese de ésteres no final da fase de crescimento. A adição de **STIMULA CHARDONNAY** nesta fase de transição optimiza a biossíntese de compostos aromáticos auxiliando a bioconversão de precursores de ésteres voláteis até ao final da fermentação.

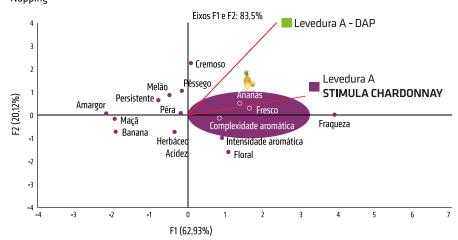
## **APLICAÇÃO E RESULTADOS**

Aumento em % com aplicação de **STIMULA** Chardonnay



Ensaio comparativo em Chardonnay (Espanha). DAP vs STIMULA CHARDONNAY aplicados a 40g/hL a 1/3 da fermentação alcoólica. Aumento em % de cada composto aromático utilizando STIMULA CHARDONNAY vs DAP (valores acima do limiar de percepção).

Análise de compostos principais (ACP) Napping



Ensaio comparativo em Chardonnay (Espanha). DAP vs **STIMULA CHARDONNAY** aplicados a 40g/hL a 1/3 da fermentação alcoólica. O gráfico apresenta a análise dos principais compostos (APC) após uma análise sensorial profissional (IRIAF, Espanha) utilizando o método Napping.





# NUTRIENTES E PROTETORES ESTIMULADORES NUTRICIONAIS

## STIMULA CHARDONNAY

#### **QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

- Alergénicos 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 nanomaterais, 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: 40g/hL

Aplicar a 1/3 da Fermentação alcoólica. Suspender em água (1Kg em 10Lt) e aplicar logo de seguida no mosto. Se a reidratação for realizada com antecedência efetuar uma ressuspensão antes de aplicar no mosto.

## **ESPECIFICAÇÕES**

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

#### **EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO**

1Kg

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.



