

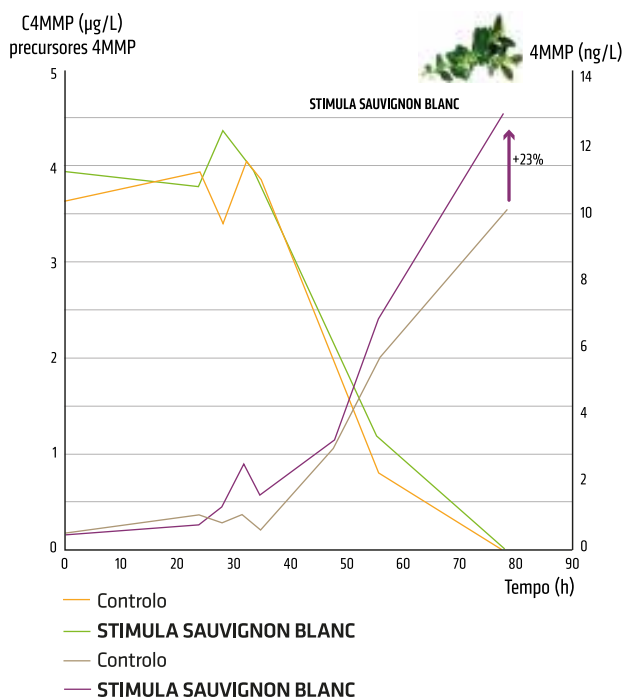
STIMULA é uma nova gama da Lallemand baseada em leveduras autolisadas (100%). Esta gama foi desenvolvida para a obtenção de um nível ótimo de aminoácidos, esteróis, vitaminas e minerais bem conhecidos na otimização do metabolismo aromático da levedura.

STIMULA SAUVIGNON BLANC é rico em aminoácidos altamente disponíveis, péptidos, vitaminas e minerais (vitamina B5-ácido pantoténico, tiamina, ácido fólico, zinco e manganês) com a finalidade de otimizar o consumo de precursores de 4MMP, 3MH e a sua bioconversão em tióis voláteis.

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 SAUVIGNON BLANC**. Como o consumo de precursores de tióis varietais ocorre durante a primeira fase da fermentação, a adição de **STIMULA SAUVIGNON BLANC** no início da fermentação melhora os elementos óptimos que devem ser consumidos pela levedura e a sua bioconversão em tióis voláteis evitando qualquer repressão e aumento a eficácia no transporte para o interior da célula.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

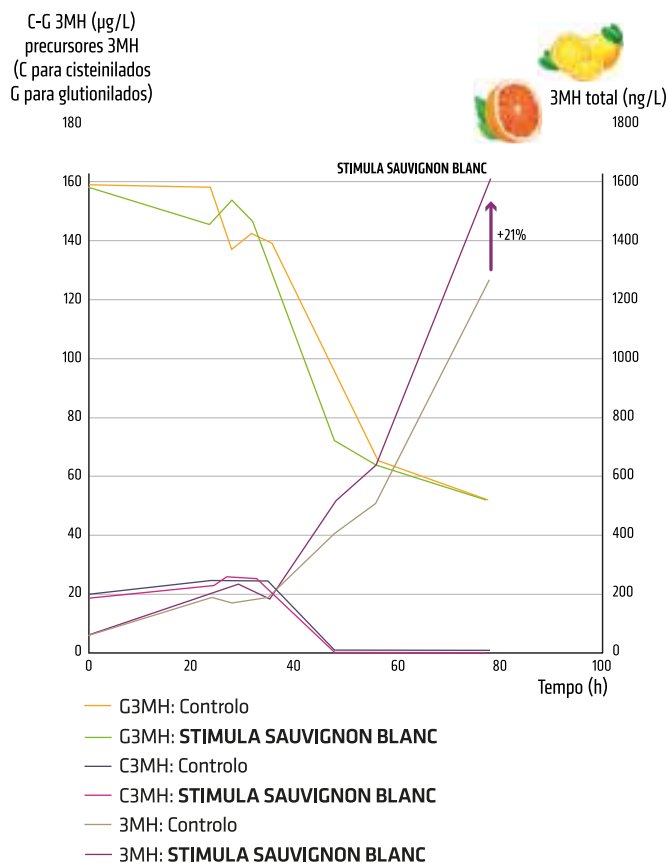
Dos precursores aos tióis voláteis: impacto do **STIMULA SAUVIGNON BLANC** na libertação de 4MMP



Rendimento da conversão de 4MMP da levedura A / controlo: 2,5 com **STIMULA SAUVIGNON BLANC**: 3,25

SAUVIGNON BLANC (Loire, França). DAP vs **STIMULA SAUVIGNON BLANC** 40g/hL ambos adicionados no início da fermentação alcoólica. A linha tracejada representa o consumo de precursores de 4MMP e a linha contínua a libertação de 4MMP.

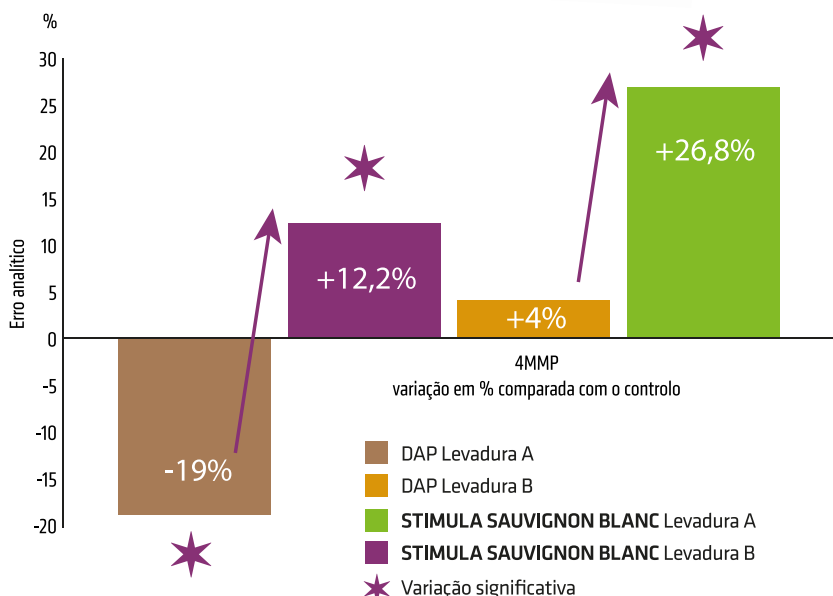
Dos precursores aos tióis voláteis: o impacto de **STIMULA SAUVIGNON BLANC** na libertação de 3MH.



Rendimento da conversão de 3MH da levedura A / controlo: 10,5 com **STIMULA SAUVIGNON BLANC**: 13,3

SAUVIGNON BLANC (Loire, França). DAP vs **STIMULA SAUVIGNON BLANC** 40g/hL ambos aplicados no início da fermentação alcoólica. A linha a tracejado representa o consumo de precursores 3MH (cisteinilados em azul glutatiónilados em verde) e na linha contínua representa a libertação de 3MH.

Variação da libertação de 4MMP vs controlo (%)



Ensaio comparativo em vinhos de SAUVIGNON BLANC (Gers, França) DAP vs STIMULA SAUVIGNON BLANC 40g/hL ambos aplicados no início da fermentação alcoólica vs Controlo sem adições. As barras representam a variação (%) de 3MMP medido em comparação com o controlo sem adição

G.A.= 11,5% vol.
NFA: 200mg/L (130mg/L de alfa aminoácidos, e 70mg/L de azoto amoniacal)
pH= 3,2 ; AT= 6,9g/L TH₂, ácido málico= 3,2

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.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 40g/hL

Aplicar no início 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 inativa <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 < 10³ufc/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.