

## GESTÃO SIMPLES DA TURBIDEZ DOS MOSTOS E MELHORIA DO PERFIL SENSORIAL

O **LEMIX** é composto por uma mistura única e original de celulose microcristalina e paredes celulares de levedura. **LEMIX** é uma nova solução enológica para controlar a turbidez durante a fermentação de mostos. **LEMIX** é o resultado de 2 anos de I&D do grupo ICV na seleção dos componentes e determinação da proporção ideal.

### ► PORQUÊ UTILIZAR LEMIX?

#### Resultados ao nível sensorial

- Nas provas realizadas pelo ICV em pequena escala na adega experimental e em grande escala em depósitos de 300 a 1000hL, verificaram-se os mesmos resultados: menos notas vegetais, vinhos menos agressivos e maior perceção da fruta madura.
- A granulometria muito controlada de **LEMIX** em combinação com a escolha da levedura, temperatura de fermentação e nutrição, contribuem para a obtenção dos objetivos sensoriais.
- Ao contrário das borras grossas ou da adição de mosto não decantado para corrigir a turbidez, **LEMIX** não contribui para a produção de aromas enofrados negativos.

### ► GESTÃO MUITO SIMPLES DA TURBIDEZ NAS DIVERSAS FASES LÍQUIDAS

A maioria das ferramentas de clarificação de mostos não permitem ajustar de uma forma precisa a turbidez (NTU). **LEMIX** reduz esse inconveniente porque o resultado obtido é linear. Com 10g/hL a turbidez do mosto aumenta 25 a 30 NTU. O ICV verificou a ausência do efeito significativo da origem do mosto: Grenache ou Sauvignon, maceração prefermentativa a quente ou sangrado, flotação ou centrifugação, a 12% de álcool potencial bem como a 14% o ajuste da turbidez com **LEMIX** segue a mesma relação dose/aumento da turbidez.

#### ► Fácil de aplicar

Não é necessário reidratar ou misturar **LEMIX** com mosto ou água. A aplicação poderá ser realizada no início do enchimento do depósito de fermentação alcoólica através de um sistema venturi. Se a levedura já tiver sido inoculada no mosto, aplicar **LEMIX** com uma ligeira agitação por exemplo com azoto. Apenas é necessário saber qual o volume de mosto a fermentar e o aumento de turbidez pretendida para preparar a dose necessária.

#### ► Controlar a qualidade do processo de elaboração do vinho

Correta reprodutibilidade dos compostos da formulação original (em particular a granulometria) e da sua proporção.

### GARANTIA DE UMA FERRAMENTA FIÁVEL E EFICIENTE

- Selecionado e testado a partir de diversas fontes de matérias primas pela equipa de I&D do grupo ICV com mais de 30 anos de experiência na gestão da fermentação.
- Produzido segundo uma especificação original validada pelo ICV e pela Lallemand, um dos principais "atores" da biotecnologia no mercado do vinho.

### A ESCOLHA DE UM PRODUTO NATURAL E DE TOTAL CONFORMIDADE

- Desenvolvimento exclusivo a partir de uma mistura de celulose microcristalina de grau farmacêutico e de paredes de levedura enológica natural *Saccharomyces cerevisiae*.



### SABIA QUE?

As borras são constituintes do mosto que têm um efeito muito variável em função das suas características. As borras finas são as que se encontram na zona de transição entre o mosto límpido e as borras grossas numa decantação estática. As borras finas têm uma aparência esbranquiçada. Estes "flocos pécticos" ou "borras brancas" são ricas em fito esteróis que a levedura é em parte capaz de utilizar. Favorecem o consumo de azoto e aumentam a viabilidade celular em condições de fermentações difíceis. Na ausência das borras finas é importante assegurar que é fornecida à levedura toda a proteção e nutrição necessária à fermentação.

## 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.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

10Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco e fresco.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Bege com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Celulose microcristalina e paredes celulares de levedura *Saccharomyces cerevisiae*

Matéria Seca > 94%; Bactérias Lácticas < 10<sup>3</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>3</sup>ufc/g;

Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g;

*Salmonella* - Ausente/25g; Fungos < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg;

Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

10g/hL após a flotação ou centrifugação aumenta a turbidez 25 a 30NTU.

Não é necessário reidratar ou misturar **LEMIX** com mosto ou água. A aplicação poderá ser realizada no início do enchimento do depósito de fermentação alcoólica através de um sistema venturi. Se a levedura já tiver sido inoculada no mosto, aplicar **LEMIX** com uma ligeira agitação por exemplo com azoto.

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.