

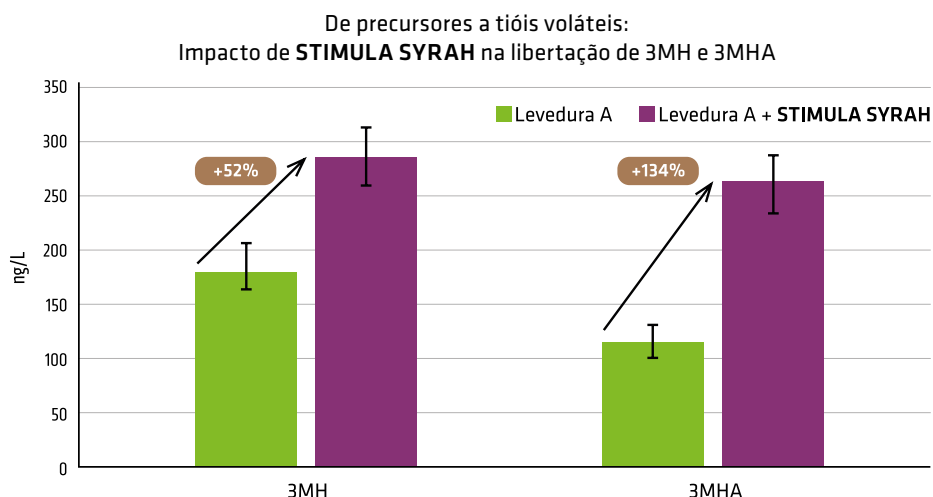
## REVELAÇÃO DE PRECURSORES AROMÁTICOS VARIETAIS

**STIMULA** é uma nova gama de autolisados de levedura (100%) desenvolvida para fornecer as concentrações de azoto orgânico adequadas para otimizar o metabolismo da levedura e promover o perfil aromático das diferentes castas.

**STIMULA SYRAH** é particularmente rico em diferentes fontes de azoto (peptídeos e aminoácidos livres), vitaminas específicas (pantotenato, tiamina) e minerais, para aumentar a libertação de aromas varietais e evitar os sabores enxofrados.

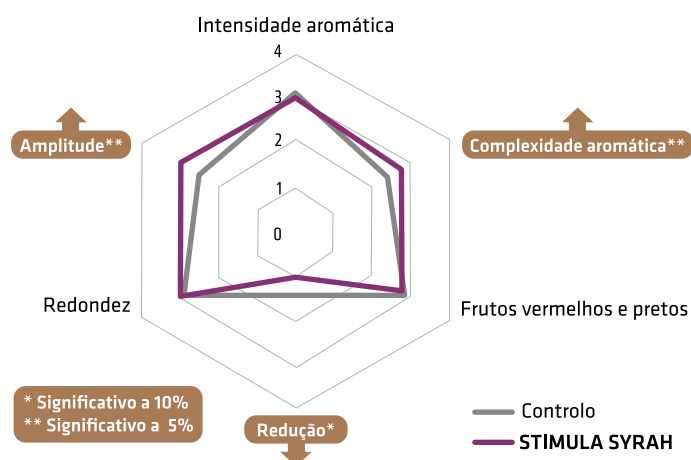
A composição específica de **STIMULA SYRAH** resulta num aumento da libertação de aromas varietais (tióis, terpenos e norisoprenoides). Como a utilização dos precursores tiólicos ocorre no início da fermentação, a utilização de Stimula Syrah™ no início da fermentação alcoólica (FA) realça o metabolismo da levedura, evitando as repressões catabólicas e aumentando a eficiência dos transportadores. Isto é essencial para os precursores tiólicos e sua bioconversão em tióis voláteis, particularmente 3-mercaptopentanol (3MP). Além disso, a elevada concentração de vitaminas (ácido pantoténico) ajuda a evitar a produção de H<sub>2</sub>S e limita o carácter reductor excessivo que “mascara” os aromas positivos. A composição otimizada em oligo-elementos (magnésio) também aumenta a resistência da levedura ao etanol.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS



Ensaio comparativos em vinho Syrah (Universidade de Stellenbosch, Africa do Sul, 2018) sem adição de nutrientes vs 40g/hL **STIMULA SYRAH** no início da FA.

Análises do mosto: Açúcar -256g/L; NFA-156mg/L; pH-3.54; AT-4.42g/L)



Análise sensorial realizada por um painel de especialistas (Março 2020, 33 provadores)

Ensaio comparativo em vinho Syrah (Sul de França, 2018), Sem adição vs Stimula Syrah adicionado no início da FA.

Análises do mosto: Açúcar-226g/L; NFA-245mg/L; pH-3,65; AT-4,82g/L

## 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: 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 < 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;  
Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras < 10<sup>3</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;  
Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

**STIMULA SYRAH** é um nutriente que fornece aminoácidos, peptídeos, vitaminas e minerais altamente disponíveis.

Recomendada: 40g/hL adicionado no início da FA

1. Dispersar em água na proporção de 1Kg para 10L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogênea.
3. Incorporar a solução de imediato no mosto.

Se preparado com antecedência homogeneizar antes de aplicar no mosto.

NFA* no mosto	Início da FA	1/3 da FA	
> 200mg/L	STIMULA SYRAH 40g/hL	FERMAID E	
125-200mg/L			10-20g/hL
< 125 mg/L			20-30g/hL

\* NFA: Azoto facilmente assimilável

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10Kg

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.