

## ELEVADA EXPRESSÃO DO POTENCIAL AROMÁTICO FRUTADO E REDUÇÃO DO CARÁTER VEGETAL

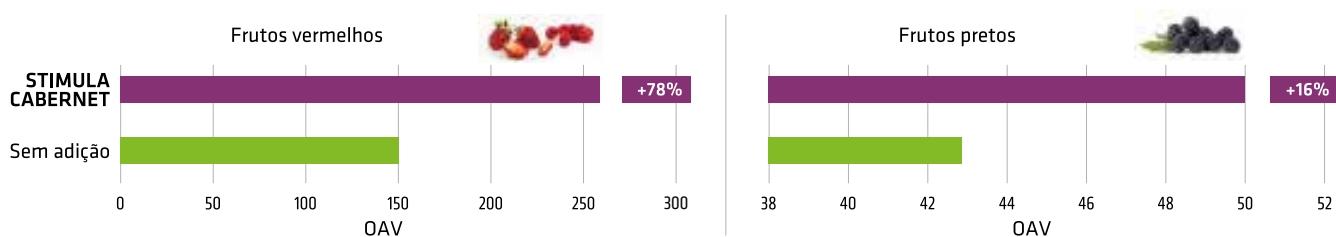
**STIMULA** é uma nova gama de autolisados de levedura (100%) desenvolvida para fornecer as concentrações de azoto orgânico adequadas para otimizar o metabolismo da levedura e promover o perfil aromático das diferentes castas.

**STIMULA CABERNET** é particularmente rico em diferentes fontes de azoto (especialmente pequenos peptídeos), vitaminas (biotina) e minerais (magnésio, zinco).

Com base no conhecimento atual da Lallemand sobre o metabolismo da levedura e dos resultados recentes obtidos com os parceiros de I&D, foram identificados transportadores de pequenos peptídeos (dipeptídeos e tripeptídeos). Na presença de uma determinada concentração de oligoelementos, esta utilização dos peptídeos resulta no aumento da produção de ésteres pela levedura. A adição de **STIMULA CABERNET** no final da fase de crescimento promove o metabolismo da levedura para a biossíntese dos aromas. A elevada expressão do potencial aromático frutado também reduz o caráter vegetal. A nutrição equilibrada fornecida pelo **STIMULA CABERNET** reduz o stress da levedura durante a fermentação alcoólica (FA).

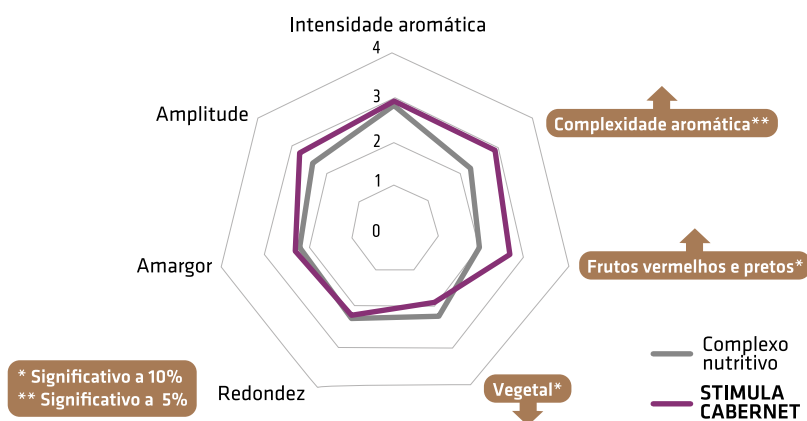
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

De precursores a tióis voláteis:  
Impacto de **STIMULA SYRAH** na libertação de 3MH e 3MHA



Índice do aroma baseado no OAV (Odor Activity Value)

Ensaio comparativo em vinho Cabernet Sauvignon (Bordéus, França, 2019) Sem adição vs 40g/hL Stimula Cabernet a 1/3 da FA.  
Análises do mosto: Açúcar-238 g/L; NFA-218mg/L; pH-3,46



Análise sensorial realizada por um painel de especialistas (Março 2020, 15 provadores).

Ensaio comparativo em vinho Cabernet Sauvignon (África do Sul 2019), Complexo nutritivo vs Stimula Cabernet (ambos a 40g/hL) adicionados a 1/3 da FA.

10 dos 15 provadores preferiram o vinho fermentado com Stimula Cabernet.

## 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;  
Fungos < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;  
Arsênio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

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

Recomendada: 40 g/hL adicionado a 1/3 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 CABERNET 40g/hL |
| 125-200mg/L   | FERMAID O 10-20g/hL | STIMULA CABERNET 40g/hL |
| < 125 mg/L    | FERMAID E 10-20g/hL | STIMULA CABERNET 40g/hL |

\* NFA: Azoto facilmente assimilável

## 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.