

EXTRATO PROTEICO DE LEVEDURA PARA UMA COLAGEM RESPEITUOSA

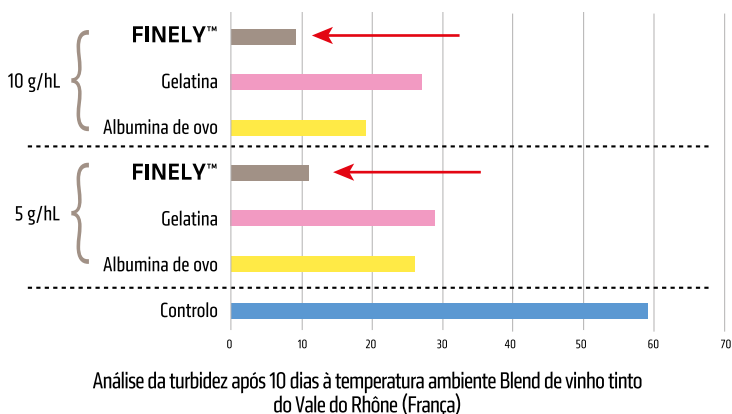
FINELY é um extrato proteico de levedura, uma alternativa natural, vegan e isenta de alergénicos para a colagem dos vinhos.

FINELY é produzido através de um processo específico da LALLEMAND que permite a extração e a conservação das proteínas naturalmente presentes no interior das leveduras enológicas *Saccharomyces cerevisiae*. **FINELY** apresenta uma concentração de proteínas > 50% da matéria seca e pelo menos 50% das proteínas têm um peso molecular > 15kDa. A composição única de **FINELY** confere-lhe características notáveis para uma colagem respeitosa.

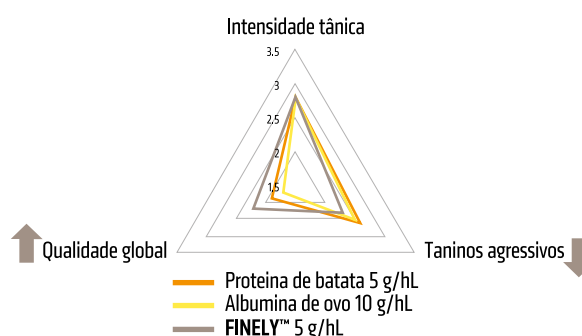
A apresentação granulada permite uma dispersão homogénea para uma ótima eficiência.

BENEFÍCIOS E RESULTADOS

FINELY assegura uma eficiente clarificação com uma limitada quantidade de borras e como consequência menos perdas de vinho.



FINELY remove a amargura e os taninos adstringentes contribuindo para a qualidade global do vinho e em simultâneo manter a estrutura e os aromas.



Análise sensorial com 12 provadores em Merlot (Sul de França)

FINELY não reduz a filtrabilidade e respeita a estabilidade corante dos vinhos.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 5 a 30g/hL (vinhos tintos), 1 a 5g/hL (vinhos brancos e rosés). Podem ser realizados ensaios laboratoriais para ajustar a dose em relação à matriz do vinho. Autorizado na UE (Reg. nº 606/2009) ≤ 30g/hL (mostos, vinhos brancos e rosés) e ≤ 60g/hL em vinhos tintos.

1. Dispersar **FINELY** em água na proporção de 1kg para 10L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea.
3. Incorporar a solução lentamente no mosto/ vinho e homogeneizar o depósito através de uma remontagem sem arejamento. Trasfegar após sedimentação.

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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó bege a castanho claro com cheiro característico a levedura
 Composição: Extrato proteico de levedura *Saccharomyces cerevisiae*
 Matéria seca > 85%; Cinzas < 8%; Microrganismos aeróbicos totais < 10⁴ufc/g;
 Coliformes < 10ufc/g; *S.aureus*: Ausente/g; *E.coli*: Ausente/25g;
Salmonella: Ausente/25g; Bactérias ácido lácticas < 10³ufc/g; Bolores < 50ufc/g;
 Leveduras < 10²ufc/g; Chumbo < 2mg/Kg; Mercúrio < 1mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg;
 Cádmio < 1mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

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