

A SUA FRESCURA VAI SURPREENDÊ-LO!

BLIZZ™ foi selecionada pela Universidade Politécnica de Madrid devido à sua excelente capacidade de bioacidificação. Esta estirpe específica de *Lachancea thermotolerans*, selecionada na natureza, é capaz de produzir concentrações elevadas de ácido láctico a partir de açúcares fermentescíveis contribuindo para um perfil de vinhos com uma acidez equilibrada e complexa.

Validada pelo Grupo ICV, **BLIZZ™** é particularmente interessante para a elaboração de vinhos brancos e rosés e também para a valorização de sumos. **BLIZZ™** realça aromas de frutas frescas, notas cítricas e exóticas contribuindo de uma forma muito positiva para o perfil sensorial do vinho.

GRANDE COMPLEXIDADE AROMÁTICA

As propriedades únicas de **BLIZZ™** promovem a revelação de um potencial inesperado mesmo em castas ou matrizes conhecidas como “pouco aromáticas”. Em vinhos brancos e rosés, as notas de frutas cítricas, frescas e exóticas serão mais realçadas, com uma agradável “tensão” no palato médio.

A bio-acidez fornecida por **BLIZZ™** é sempre percebida como mais complexa, menos “estridente” e mais apreciada, em comparação com os ácidos orgânicos autorizados habitualmente adicionados (tartárico, láctico, málico).

PRODUÇÃO NATURAL DE ÁCIDO LÁCTICO

BLIZZ™, é leveduras selecionada *Lachancea thermotolerans* que tem a particularidade de naturalmente transformar parte da glucose presente no mosto em ácido láctico, aumentando a frescura no palato.

Deve ser utilizada com uma *Saccharomyces cerevisiae*, que terminará a transformação dos açúcares em álcool e revelará outras facetas do potencial qualitativo da colheita.

Com **BLIZZ™**, a acidez total aumenta e o pH diminui. Além disso, como o açúcar disponível para a fermentação alcoólica é parcialmente consumido, o efeito secundário da utilização de **BLIZZ™** é a redução (ou “ligeira redução”) do etanol que pode ser útil em vinhos de zonas quentes.

MELHORIA EXTRAORDINÁRIA DAS PRENSAGENS

Em prensagens de brancos ou rosés, que têm habitualmente um pH elevado, a adição de **BLIZZ™** na fase pré-fermentativa, logo após a decantação, reajusta significativa e naturalmente o pH.

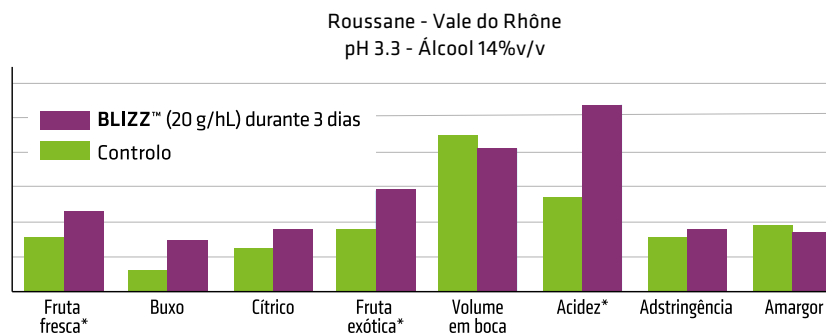
Esta acidificação, associada à frescura aromática fornecida pela **BLIZZ™**, otimiza as suas prensagens e aumenta os volumes das suas colheitas de qualidade.

REDUZIR A UTILIZAÇÃO DE SO₂

A redução do pH promovida pela **BLIZZ™** permite reduzir a aplicação de SO₂ mantendo um nível de proteção equivalente devido ao SO₂ ativo.

ROTULAGEM DO VINHO

A nova regulamentação, que entrou em vigor no final de 2023, exige que todos os ácidos orgânicos adicionados durante o processo de vinificação sejam mencionados no contra-rótulo. **BLIZZ™** é uma ferramenta de vinificação e, por conseguinte, não está sujeito a este requisito de rotulagem.



* Neste ensaio, para além do seu grande impacto aromático, a BLIZZ™ produziu 4,5 g/L de ácido láctico.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - 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 nano tecnologia e não contém nanomateriais, de acordo com o definido no artigo 2.2 do regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Códex Enológico Internacional (COEI) e Legislação relativa a produtos enológicos - Está conforme com o COEI e Regulamento UE 934/2019, alterado pelo Regulamento UE 2022/68.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dependendo dos seus objetivos de produção, pode utilizar **BLIZZ™** de duas formas:

- ▶ Produção de um puro vinho de base, que contribuirá para a frescura aromática e palato.
Como o ácido láctico pode inibir a fermentação maloláctica, é altamente recomendado coinocular com bactérias lácticas para uma gestão mais eficaz da fermentação maloláctica quando pretendido, ou aplicar antes da inoculação de bactérias enológicas selecionadas no caso de fermentação maloláctica sequencial.
- ▶ Elemento corretivo para vários depósitos.
A acidificação de um depósito “mãe” permite corrigir a acidez de outros depósitos mesmo durante a fermentação.

BLIZZ™ é sempre inoculado a 20g/hL, em uvas ou mostos sem ou com baixo SO₂ (< 10mg/L de SO₂ livre) e temperatura > 18°C.

- ▶ Reidratar **BLIZZ™** em 10 vezes o seu peso de água a 20-30°C.
- ▶ Após 15 minutos, misturar suavemente.
- ▶ Para auxiliar a levedura reidratada a aclimatar-se à temperatura baixa do mosto e evitar o choque térmico, misturar lentamente uma quantidade igual de mosto à solução de reidratação da levedura (esta etapa pode ter de ser repetida).
- ▶ A duração máxima da reidratação deverá ser inferior a 45 minutos.

Após 1 a 3 dias (dependendo do efeito sensorial e/ou do ácido láctico pretendido), inocular a *Saccharomyces cerevisiae* selecionada a 20-25g/hL, seguindo o protocolo de utilização recomendado.

BLIZZ™ consome quantidades significativas de azoto assimilável. Garantir a suplementação do mosto com nutrientes orgânicos para que o NFA inicial garanta uma fermentação em pleno. Lembre-se também de adaptar a nutrição das *Saccharomyces* que irão terminar a fermentação.

Para uma utilização ótima, **BLIZZ™** requer apoio técnico. Entre em contato com a nossa equipa de Enologia.

Os estudos recentes da Lallemand demonstraram que a atividade da **BLIZZ™** é otimizada quando reidratada na presença de **GO-FERM STEROL FLASH™** na água de reidratação. **GO-FERM STEROL FLASH™** promove a implantação da **BLIZZ™** e a sua conversão da glicose em ácido láctico.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pellets redondos ou ovais. Cor bege a castanho-claro com cheiro característico a levedura.

Composição: Levedura seca activa *Lachancea thermotolerans*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g;

E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;

Bactérias Ácido Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g;

Bolores < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10²ufc/g; Chumbo < 2mg/kg;

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

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500 g

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco com temperatura entre 4 a 11°C. Utilizar depois de aberto.

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.