

VINHOS TINTOS DE GUARDA

Levedura selecionada em Portugal a partir da flora indígena da Região Demarcada do Dão. Seleção efetuada pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão em parceria com a Proenol.

Os vinhos redondos e fáceis de beber são muito apreciados pelos consumidores mas existe sempre uma procura de vinhos de guarda que repousam em cave e são consumidos após vários anos de envelhecimento. Tradicionalmente estes vinhos são elaborados de modo a terem uma elevada estrutura tânica e alta intensidade corante. A **QD145** foi isolada para a produção de vinhos de grande guarda.

Os vinhos elaborados com a **QD145** são reconhecidos pela sua estrutura tânica e cor.

Esta levedura tem uma elevada capacidade de implantação permitindo o controlo da flora indígena inclusivamente quando as condições de higiene não são as ideias conseguindo-se deste modo vinhos com menor acidez volátil.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

- 5 Fenótipo killer (K2)
- 5 Fase de latência curta
- 5 Cinética fermentativa regular e moderada
- 5 Tolerância ao álcool $\leq 15\%$ (v/v)
- 5 Temperatura óptima: 15 a 30°C
- 5 Necessidade média em azoto facilmente assimilável
- 5 Baixa produção de acidez volátil
- 5 Baixa ou nula produção de SO₂
- 5 Não produz H₂S
- 5 Baixa produção de álcoois superiores
- 5 Favorece a extração de antocianinas e de outros compostos fenólicos

Apetência para o envelhecimento de vinhos elaborados com QD145

Comparação entre vinhos elaborados com **QD145** e levedura indígena. Valores determinados durante o envelhecimento.

Levedura	Vindima de 1995				Vindima de 1996			
	Fevereiro de 1996		Novembro de 1996		Maio de 1997		Novembro de 1997	
	QD145	Levedura indígena	QD145	Levedura indígena	QD145	Levedura indígena	QD145	Levedura indígena
Antocianinas mg/L	400	365	252	216	299	233	266	218
Polifenóis totais	50	42	43	30	56	52	56	48

QUALIDADE E SEGURANÇA

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos: 20 a 30 g/hL

- 5 A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- 5 É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- 5 A reidratação em mosto não é aconselhável.
- 5 Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g; *E. coli* -

Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas <

10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies <

10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C

Após abertura utilizar rapidamente.

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.