

## SEGURANÇA FERMENTATIVA, RESPEITO VARIETAL E ESPUMANTIZAÇÃO

Isolada na região de Champagne a sua utilização foi validada pelo “Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne” (CIVC) para a segunda fermentação em garrafa.

A segurança fermentativa é um dos objetivos essenciais dos Enólogos. No entanto, por vezes é difícil garantir segurança fermentativa com determinadas leveduras devido à variedade dos processos de vinificação e à diversidade dos “terroirs”. A elevada capacidade fermentativa da **EC1118** numa ampla gama de condições faz com que esta levedura seja “todo terreno” por excelência.

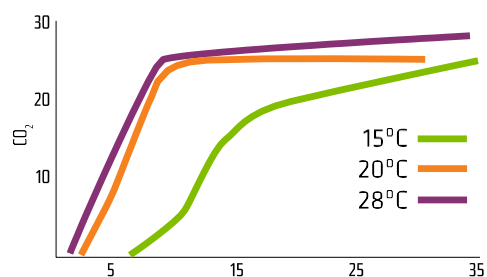
A neutralidade aromática da **EC1118** associada às suas qualidades fermentativas fazem com que seja igualmente utilizada na vinificação de vinhos base, na espumantização, na reativação de fermentações paradas e na vinificação de variedades ricas em precursores aromáticos varietais.

Esta levedura está disponível na forma de produção tradicional e também na forma biológica.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

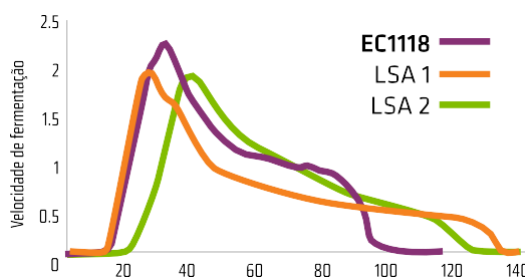
#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- 5 *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- 5 Fator killer
- 5 Tolerância elevada ao álcool: até 18 % (v/v)
- 5 Fase de latência: curta
- 5 Cinética fermentativa rápida mesmo numa ampla gama de valores de pH
- 5 Ampla gama de temperaturas de fermentação incluindo a baixas temperaturas (ótima entre 10 a 30°C)
- 5 Necessidade de azoto assimilável: baixa
- 5 Necessidade de O<sub>2</sub> (especialmente a baixas temperaturas): baixa
- 5 Produção de acidez volátil: baixa
- 5 Produção de SO<sub>2</sub>: média
- 5 Produção de H<sub>2</sub>S: baixa
- 5 Escassa produção de espuma



Cinética fermentativa da **EC1118** a diferentes temperaturas.

#### Cinéticas fermentativas a 24°C



Comparação de cinéticas fermentativas entre diferentes leveduras.

## QUALIDADE E SEGURANÇA

- 5 Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 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 seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491  
 Leveduras viáveis > 10<sup>10</sup>ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10<sup>2</sup>ufc/g;  
*E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;  
 Bactérias Ácido Lácticas < 10<sup>3</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup>ufc/g; Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g;  
 Leveduras de outras espécies < 10<sup>2</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;  
 Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Vinificação de vinhos brancos, tintos e rosés: 20 a 30 g/hL.

Espumantização: 50g/hL.

Para reiniciar fermentações lentas ou paradas: 40g/hL.

É aconselhável adaptar a dose de utilização em função do estado sanitário das uvas e da higiene da adega.

- 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.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

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.