

PARA A OPTIMIZAÇÃO DA BIOSÍNTESE DE ESTERES VOLÁTEIS PELA LEVEDURA

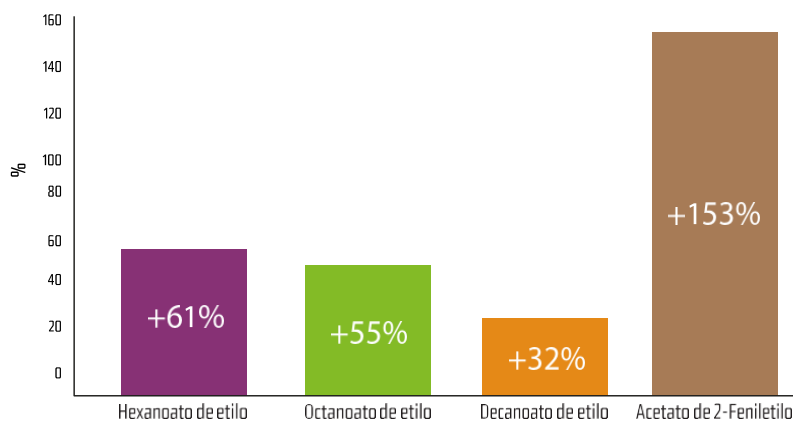
STIMULA é uma nova gama da Lallemand baseada em leveduras autolisadas (100%). Esta gama foi desenvolvida para a obtenção de um nível ótimo de aminoácidos, esteróis, vitaminas e minerais bem conhecidos na otimização do metabolismo aromático da levedura.

STIMULA CHARDONNAY é rico em aminoácidos altamente disponíveis, péptidos, vitaminas e minerais tais como a riboflavina, biotina, vitamina B6, magnésio e zinco. Todos estes compostos são muito úteis para a otimização da biossíntese de esteres voláteis pela levedura.

O conhecimento da Lallemand sobre os metabolitos da levedura e os recentes resultados obtidos no âmbito das parcerias de I&D permitiram definir o momento ideal para a aplicação de **STIMULA CHARDONNAY**. Foi demonstrado que a levedura passa de um metabolismo de crescimento para um metabolismo secundário de biossíntese de ésteres no final da fase de crescimento. A adição de **STIMULA CHARDONNAY** nesta fase de transição otimiza a biossíntese de compostos aromáticos auxiliando a bioconversão de precursores de ésteres voláteis até ao final da fermentação.

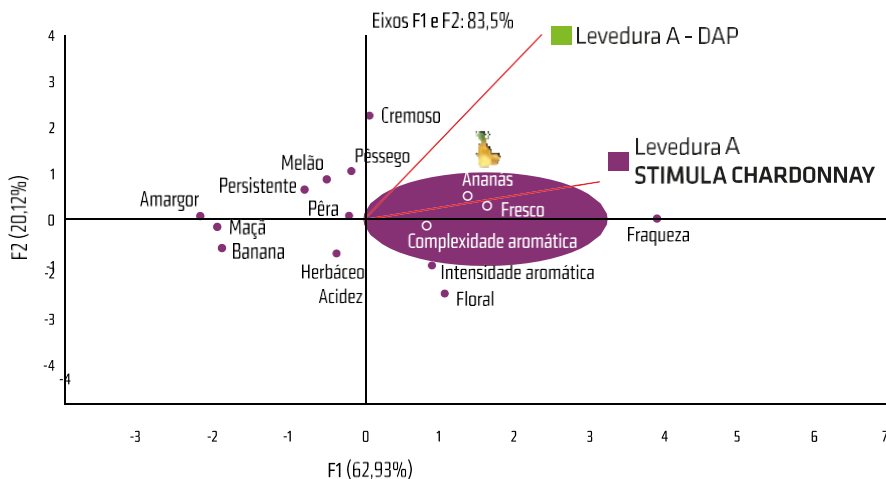
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Aumento em % com aplicação de **STIMULA** Chardonnay



Ensaio comparativo em Chardonnay (Espanha). DAP vs **STIMULA CHARDONNAY** aplicados a 40g/hL a 1/3 da fermentação alcoólica. Aumento em % de cada composto aromático utilizando **STIMULA CHARDONNAY** vs DAP (valores acima do limiar de percepção).

Análise de compostos principais (ACP)
Napping



Ensaio comparativo em Chardonnay (Espanha). DAP vs **STIMULA CHARDONNAY** aplicados a 40g/hL a 1/3 da fermentação alcoólica. O gráfico apresenta a análise dos principais compostos (ACP) após uma análise sensorial profissional (IRIAF, Espanha) utilizando o método Napping.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 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: 40g/hL

Aplicar a 1/3 da Fermentação alcoólica.

Suspender em água (1Kg em 10Lt) e aplicar logo de seguida no mosto. Se a reidratação for realizada com antecedência efetuar uma ressuspensão antes de aplicar no mosto.

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 < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ufc/g;

Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* -

Ausente/25g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio

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

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.