FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A.– EST. 1949

Aroma Protect®

DATA:	17/02/2021
REVISÃO:	GN/17-02-2021

Aroma Protect® é uma preparação de leveduras inativadas, naturalmente ricas em glutatião e precursores do glutatião, destinada à proteção aromática dos vinhos brancos, rosés e tintos.

NOP

UTILISABLE EN BIO – USABLE IN ORGANIC

COMPATIBLE VEGAN – VEGAN FRIENDLY

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: leveduras inativadas (Saccharomyces cerevisiae) naturalmente ricas em glutatião.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: o glutatião (GSH), tripeptídeo de enxofre naturalmente presente nas células, tem um poder redutor muito forte, o que lhe confere um papel fundamental na luta contra a oxidação.
Rico em compostos redutores, Aroma Protect® aporta precursores de GSH, usados pela levedura durante a FA, para sintetizar e acumular GSH, que será então, libertado durante a autólise e o estágio em borras.
Aporta igualmente GSH, diretamente disponível e útil, o que permite lutar eficazmente contra os mecanismos oxidativos nos vinhos. Ao atrasar significativamente os fenómenos de oxidação, Aroma Protect® protege os aromas e a frescura dos vinhos.

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:
Proteção contra oxidação: 30 g / hL em fim de FA (densidade ≈ 1.010); 15 g/hl nos vinhos a engarrafar imediatamente, após a fermentação alcoólica (em 3 meses / efeito redutor do glutatião).

MODO DE APLICAÇÃO:
Dissolver o produto em 10 vezes o seu peso em água. Para uma eficácia ideal de Aroma Protect®, é indispensável, uma boa gestão da nutrição azotada das leveduras.

ESPECIFICAÇÕES

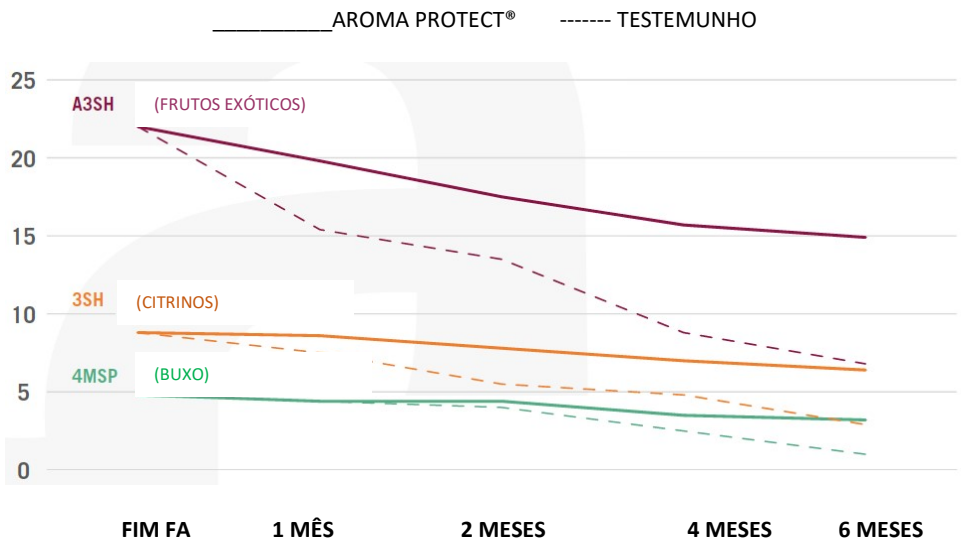
FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<40%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	$\leq 10^2$ UFC/g
Bolores	$<10^3$ UFC/g
Bactérias lácticas	$<10^3$ UFC/g
Bactérias acéticas	$<10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
Escherichia coli	Ausência/1g
Staphylococcus	Ausência/1g
Coliformes	$<10^2$ UFC/g

COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<10%
Azoto amoniacal em N	<0,5%
Azoto orgânico em N	<10%
Aminoácidos em N	<1,9%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg

FT. 03AL02L47/03AL02L45/05/0624

RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) AROMA PROTECT® SOBRE O PERFIL AROMÁTICO TIÓLICO DURANTE O ESTÁGIO
Sauvignon, 2010: utilização a 30 g/hl em fim de FA (d~1,010)



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg) e embalagem de 5 kg (caixa de 10 kg).
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR
Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;
A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;
Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;
Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM
Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS
Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO
Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS
Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS
É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.