



Aroma Protect®

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.

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



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: leveduras inativas (*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:

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:

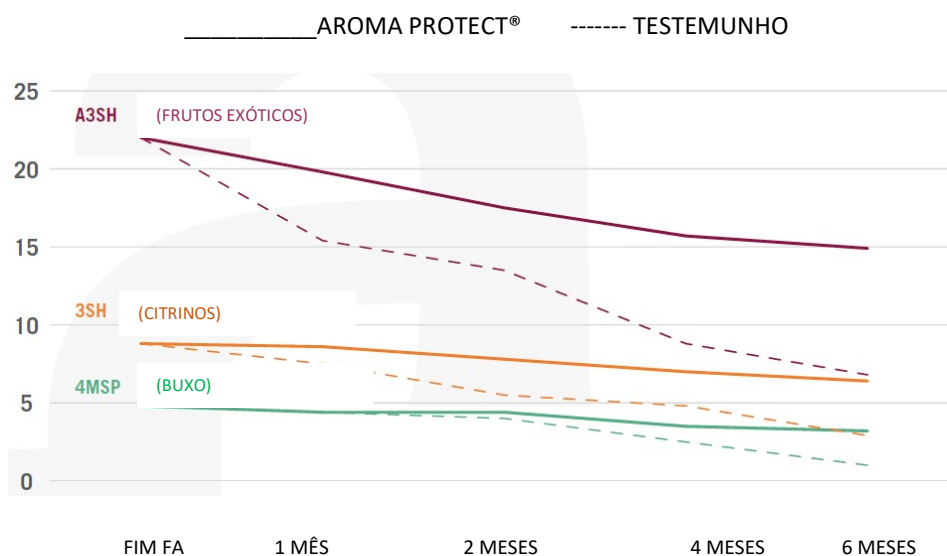
Dissolver o produto em 10 vezes o seu peso de água. Para uma eficácia ideal do AROMA PROTECT®, é indispensável, uma boa gestão da nutrição azotada das leveduras.

Aroma Protect®



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

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



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<80%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	≤10 ² UFC/g
Bolores	≤10 ³ UFC/g
Bactérias lácticas	≤10 ³ UFC/g
Bactérias acéticas	≤10 ³ UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência/1g
Coliformes	≤10 ² UFC/g

COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<11,8%
Azoto amoniacal em N	<0,5%
Azoto orgânico em N	<11,8%
Aminoácidos (glicina) em N	Entre 1,71 e 3,33%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg

Aroma Protect®



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 inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

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) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.