

Aroma T´N´T

AROMA T´N´T destina-se à revelação e estabilização aromática dos vinhos brancos e rosés.

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



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: leveduras inativas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas em glutatião e seus precursores de enzimas β -glicosidases.

Vantagens enológicas: AROMA T´N´T apresenta diversas vantagens de utilização. Antes de mais, a presença de enzimas β -glicosidases, a partir dos seus precursores glicosilados (terpenos, C-13 norisporenoides).

O aporte das leveduras inativadas, ricas em glutatião, assegura a proteção de todos os aromas do vinho, contra a oxidação, especialmente os mais sensíveis (tipo tióis). De facto, o glutatião (GSH), é um tripeptídeo de enxofre, naturalmente presente nas células, o qual tem um poder redutor muito forte. Esta capacidade, confere-lhe um papel fundamental, na luta contra a oxidação.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 a 40 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver o produto em 10 vezes o seu peso de água ou vinho, adicionar ao vinho e homogeneizar devidamente. O tratamento pode ser realizado, a partir do 1º terço da fermentação alcoólica e até ao estágio. Pode ser adequado, parar a reação enzimática, por adição de 10 g/hl de bentonite (BENTOSOL PROTECT), uma vez atingido o perfil aromático desejado.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó bege claro
LIMITES	
Chumbo	<2,5 ppm
Mercúrio	<1 ppm
Arsénio	<3 ppm
Cádmio	<1 mg/kg

COMPOSIÇÃO	
Maltodextrina	Suporte de granulação
Poligalacturonase (pectinase)	≥2600 AVJP/g
β -glucosidases	≥400 BDG/g
MICROBIOLÓGICAS	
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência/1g
Coliformes	<10 ² UFC/g

Aroma T´N´T



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg).

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 alergénia, 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.