

Excellence® B-Nature®

A luta biológica consiste em inocular uma levedura pouco fermentosa para ocupar o meio e assim evitar o crescimento de microrganismos indesejáveis, de forma natural. A bioproteção permite controlar precocemente a flora indígena presente na vindima.

DATA:	02/08/2021
REVISÃO:	GN/02-08-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras secas ativas – *Metschnikowia pulcherrima*

Vantagens enológicas: o tempo de latência entre a colheita de uvas e a adição de leveduras, representa um grande risco no desenvolvimento de desvios microbianos (leveduras *não-saccharomyces*, muitas vezes fontes de defeitos, tais como, *Brettanomyces*, bactérias...). Ao contrário da sulfitação, que destrói estes microrganismos, a bioproteção permite controlar o nicho ecológico, com uma levedura selecionada conhecida.

Lamothe-Abiet selecionou a EXCELLENCE® B-NATURE®, fruto de trabalhos de investigação. Esta estirpe de *Metschnikowia pulcherrima*, apresenta características específicas para a bioproteção:

- Controlo da flora microbiológica desde a colheita;
- Redução dos compostos que combinam SO₂;
- Ganho em complexidade aromática do vinho;
- Diminuição da dose de SO₂ na vindima.



UTILIZAÇÃO

DOSE RECOMENDADA: 3 a 5 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Aplicar EXCELLENCE® B-NATURE® o mais cedo possível, na vindima, ou no mosto, para um bom controlo da flora indígena. Pulverizar diretamente EXCELLENCE® B-NATURE® ou dissolver em 10 vezes o seu peso de água, a 30°C, para uma melhor distribuição. Evitar as diferenças de temperatura, superiores a 10°C, entre o mosto e a preparação. O tempo total de reidratação não deverá exceder 4 horas. No final da fase pré-fermentativa, inocular com *Saccharomyces cerevisiae*, na dose recomendada, para ativar a fermentação alcoólica.

Excellence® B-Nature®



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) POPULAÇÃO LEVEDURAS NÃO-SACCHAROMYCES

Características do ensaio:

Sauvignon blanc, Pessac-Léognan,
2016

TAV 13,8% vol

pH=3,25

Modalidades:

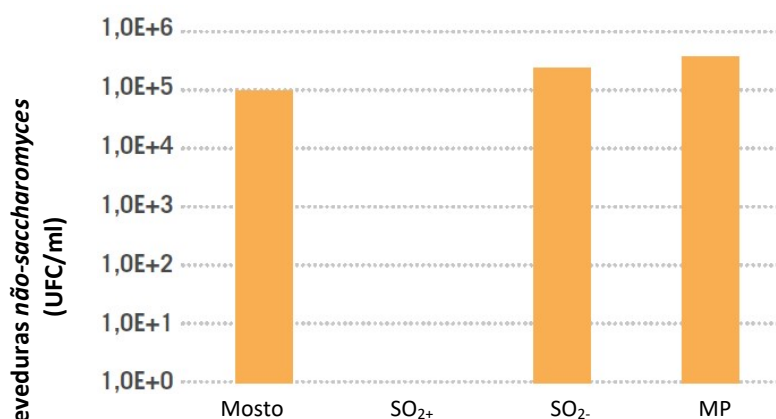
SO₂₊=5 g/hl de SO₂ na vindima

SO₂₋=2 g/hl de SO₂ na vindima

MP=2 g/hl de SO₂ + Excellence® B-

Nature 5 g/hl na vindima

As leveduras *non-saccharomyces* contabilizadas na modalidade Excellence® B-Nature®, correspondem unicamente à presença de Excellence® B-Nature®, que se implementou bem no meio.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho claro
COMPOSIÇÃO	
Humidade	<8%
Leveduras viáveis	≥10 ¹⁰ UFC/g
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
Outras leveduras	< 10 ⁵ UFC/g
Bolores	< 10 ³ UFC/g
Bactérias Lácticas	< 10 ⁵ UFC/g
Bactérias acéticas	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonelas	Ausência / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência / 1g
Coliformes	< 10 ² UFC/g





Excellence® B-Nature®

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500 g (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.