



L.A. Arom

Levedura selecionada para a elaboração de vinhos brancos e rosés frutados e elegantes. Graças às suas propriedades tecnológicas, L.A. Arom, permite controlar o processo de vinificação, para obter um perfil aromático expressivo e harmonioso.

DATA:	14/04/2023
REVISÃO:	GN/14-04-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: L.A. Arom é uma levedura selecionada e específica, para a produção de vinhos brancos e rosés frutados. A sua capacidade de implantação rápida e a sua resistência a condições fermentativas difíceis (TAVP >14% vol, turbidez <100 NTU, temperatura <15°C), bem como a sua cinética fermentativa regular, fazem de si, uma levedura recomendada, para a produção de ésteres fermentativos, assim como, para uma boa revelação dos aromas varietais.

Mais ainda, L.A. Arom, apresenta uma produção fraca de acidez volátil, permitindo preservar a qualidade aromática dos vinhos fermentados com esta estirpe.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO: 20 – 30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Em condições difíceis de fermentação (TAVP elevado, temperaturas extremas, turbidez baixa, etc.) ou para uma revelação aromática ideal, recomenda-se o uso de OENOSTIM®.

Com OENOSTIM®: espalhar OENOSTIM® (30 g/hl) gradualmente, em 20 vezes o seu peso de água quente (37°C) remexendo continuamente, para evitar a formação de grumos. Adicionar em seguida, as leveduras selecionadas (20 g/hl)*, misturar lentamente e aguardar 20 minutos, antes de adicionar um volume igual de mosto, da cuba a inocular. Verificar que a diferença, entre a temperatura da levedura e a do mosto, seja inferior a 10°C. Esta etapa deverá durar entre 10 e 20 minutos. Incorporar a levedura na cuba e homogeneizar muito bem.

*Calculado com base no volume do mosto a fermentar

Sem OENOSTIM®: adicionar as leveduras selecionadas em 10 vezes o seu peso de água quente (35 a 40°C) e misturar lentamente. Aguardar 20 minutos, antes de adicionar um volume igual de mosto, da cuba a inocular. Repetir esta operação, até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, seja inferior a 10°C. Esta etapa deverá durar entre 10 e 20 minutos.

Incorporar a levedura na cuba e homogeneizar muito bem.

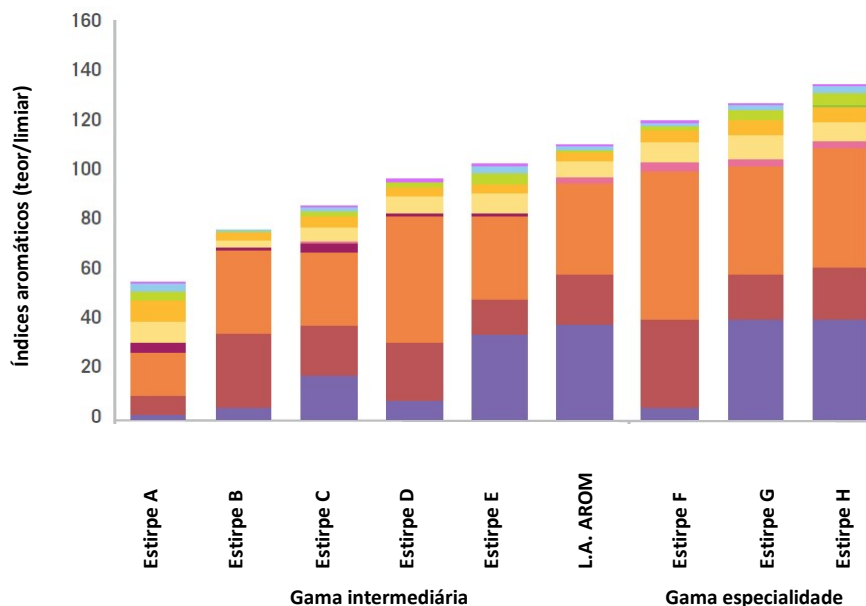
L.A. Arom



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) PERFORMANCES AROMÁTICAS

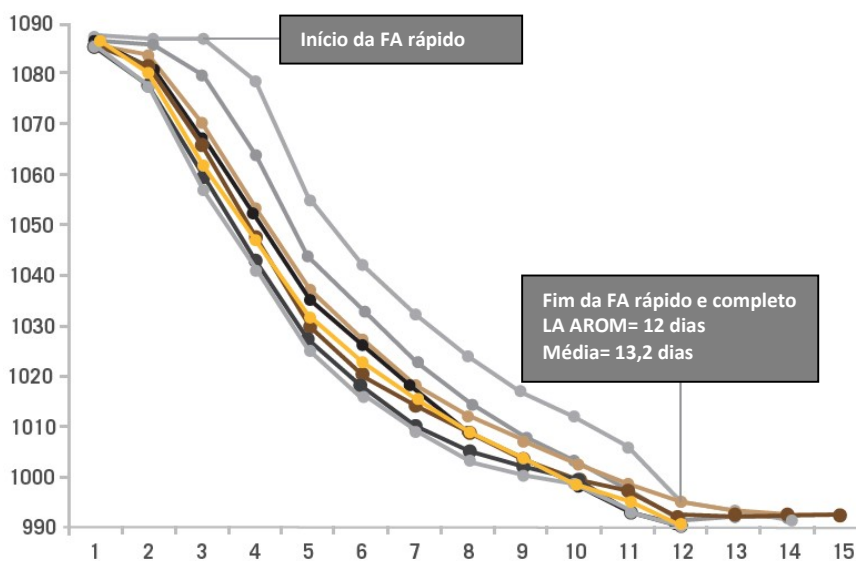
Sauvignon blanc 2012, Bordeaux 2012
Performances aromáticas da estirpe LA Arom face a diferentes estirpes da concorrência



LEGENDA:

- Floral (C10C2)
- Floral (C8C2)
- Maçã (C6C2)
- Pêra (AH)
- Ananás (C4C2)
- Banana (Ail)
- Rosa (APE)
- Rosa (PE)
- Citrinos (A3MH)
- Toranja (3MH)
- Buxo (4MMP)

2) CINÉTICA FERMENTATIVA



LEGENDA:

- Estirpe A
- Estirpe B
- Estirpe C
- Estirpe D
- Estirpe E
- L. A. AROM
- Estirpe F
- Estirpe G
- Estirpe H

L.A. Arom



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Granulados finos
Cor	Castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	$\geq 10^{10}$ UFC/g
Humidade	<8%

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



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500 g (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar imediatamente 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.

FT. 03BL39L42/ 03BL39L48/05/0623

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.