



L.A. High Degree

Resultado de uma seleção rigorosa, L.A. HIGH DEGREE, adapta-se a graus alcoólicos elevados. Mesmo em condições difíceis, esta estirpe garante uma fermentação completa, mostos ricos em açúcares redutores, sem afetar o perfil organoléptico.

DATA:	29/03/2022
REVISÃO:	GN/29-03-2022



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: a levedura L.A. HIGH DEGREE, resulta de uma seleção rigorosa, adaptando-se a graus alcoólicos elevados (até 17,5% vol.). A sua forte capacidade de implantação e a sua resistência ao álcool, permitem um arranque rápido da fermentação alcoólica, mesmo em matrizes, consideradas difíceis de fermentar.

Pouco propensa ao stress, esta levedura apresenta uma baixa produção de acidez volátil e um saldo SO₂ negativo, o que permite respeitar a tipicidade varietal.

L.A. HIGH DEGREE, aporta uma segurança fermentativa e garante uma boa compatibilidade com bactérias lácticas, graças à sua baixa produção de ácidos gordos de cadeia média.



UTILIZAÇÃO

DOSE RECOMENDADA: 20 - 30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

COM OENOSTIM®: em condições fermentativas difíceis (TAVP elevado, temperaturas extremas, turbidez baixa, etc.) ou para uma revelação aromática ideal, recomenda-se o uso de OENOSTIM®. Espalhar OENOSTIM® (30 g/hl) gradualmente, em 20 vezes o seu peso de água quente (~40°C) remexendo continuamente, a fim de evitar a formação de grumos. Deixar inchar durante 15 minutos, e adicionar as leveduras selecionadas (20 - 30 g/hl), misturando lentamente.

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 deve durar entre 10 e 20 minutos.

Incorporar a levedura na cuba e homogeneizar através de uma remontagem.

L.A. High Degree

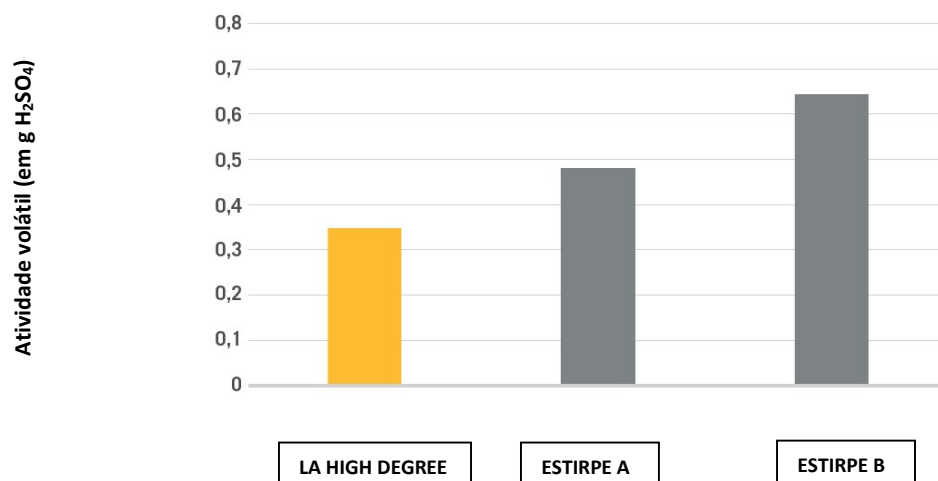
INOCULAÇÃO DIRETA: esta levedura respondeu favoravelmente ao teste de caracterização, sendo adequada para a inoculação direta.

Diluir a levedura, em 10 vezes o seu peso, em água, à temperatura ambiente e remexer lentamente, para otimizar a suspensão. Transferir para a cuba a fermentar e homogeneizar, através de uma remontagem ou brassagem. Adaptar a dose de inoculação, às condições sanitárias da vindima e ao teor em azoto assimilável do mosto (consultar um enólogo).



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) ACIDEZ VOLÁTIL MEDIDA NO FINAL DA FA
Vinho tinto, Tempranillo - Toro, Espanha, 2019 - TAVP 17,5%



Leveduras A e B: leveduras comerciais reconhecidas pelas suas capacidades fermentativas

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	≥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



L.A. High Degree



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco 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.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.