FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A.– EST. 1949

L.A. High Degree

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

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 organolético.

INOCULATION DIRECTE DIRECT INOCULATION

UTILISABLE EN BIO USABLE IN ORGANIC

COMPATIBLE VEGAN VEGAN FRIENDLY

NOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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 SO_2 negativo, o que permite respeitar a tipicidade varietal.

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

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 – 30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:
Em condições fermentativas difíceis (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 em água quente (37ºC) 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 o volume de mosto do depósito, que se vai inocular. Comprovar que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, é inferior a 10ºC. Esta etapa deve durar, entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

*Calculado em função do volume de mosto que se vai fermentar.

Sem OENOSTIM®: adicionar as leveduras selecionadas em 10 vezes o seu peso de água quente (35 a 40ºC) e misturar lentamente. Aguardar 20 minutos, antes de adicionar um volume igual de mosto, do depósito a inocular. Repetir esta operação, até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, seja inferior a 10ºC. Esta etapa deve durar, entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

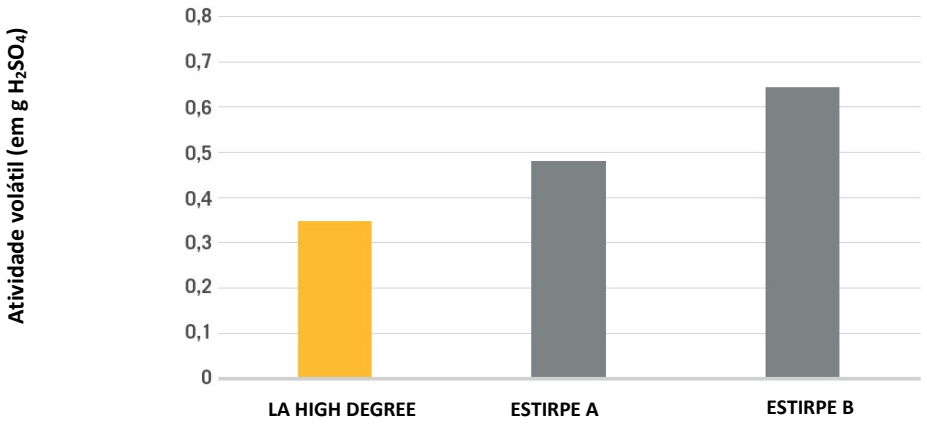
FT. 03BL69L42/03BL69L48/01/0524

Inoculação direta: esta levedura respondeu favoravelmente ao teste de caracterização, sendo adequada, para inoculação direta. Diluir a levedura, em 10 vezes o seu peso em água, à temperatura ambiente e remexer suavemente, para otimizar a diluição. Transferir, de seguida, para a cuba a fermentar e homogeneizar, por remontagem ou brassagem. De acordo com o seu enólogo, adaptar a dose de inoculação, às condições sanitárias da vindima e ao teor em azoto assimilável do mosto.

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
Escherichia coli	Ausência / 1g
Staphylococcus	Ausência / 1g
Coliformes	< 10^2 UFC/g

FT. 03BL69L42/03BL69L48/01/0524

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500g (caixa de 10 kg). Saco 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

CONFORMIDADE REGULAMENTAR
Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;
A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;
Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;
Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;
OGM
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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;
ALERGÉNIOS
Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;
IONIZAÇÃO
Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS
Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;
EMBALAGENS
É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.