



## L.A. L13

L.A. L13 é uma estirpe robusta, selecionada pelas suas capacidades fermentativas e pela sua contribuição organolética.

Produz vinhos amplos, frutados e equilibrados.

DATA:	27/03/2023
REVISÃO:	GN/27-03-2023



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: L.A. L13 é uma estirpe resistente às condições difíceis (TAVP >16°C) e aporta um verdadeiro valor qualitativo. Esta levedura, permite consolidar o complexo polifenóis / antocianos / polissacarídeos, favorecendo assim, a estabilidade da cor, a produção de vinhos tintos estruturados, com persistência em boca.

A fraca produção de acidez volátil e de ácidos gordos de cadeia média, permite, de uma só vez, conservar a qualidade aromática e favorecer o início da fermentação maloláctica.



### 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.

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

## L.A. L13

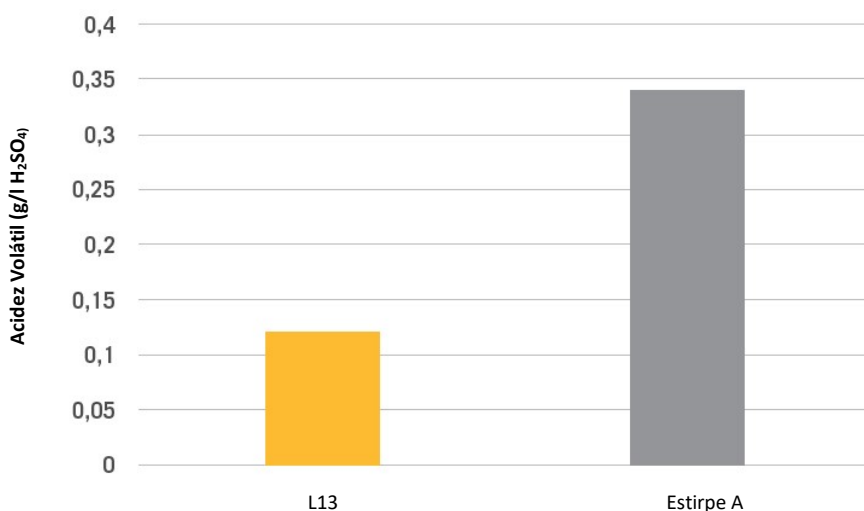
homogeneizar, por remontagem ou brassagem. De acordo com o seu enólogo, adaptar a dose de inoculação, às condições sanitárias da vindima e ao teor em azoto assimilável do mosto.



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### 1) MEDIDA DA ACIDEZ VOLÁTIL EM FIM DE FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA

Merlot, Médoc, 2003 \* TAVP 14,5% vol



L.A. L13: fraca produção de acidez volátil, mesmo em condições difíceis



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Granulados finos
Cor	Castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	≥10 <sup>10</sup> 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 <sup>5</sup> UFC/g
Bolores	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias lácticas	< 10 <sup>5</sup> UFC/g
Bactérias acéticas	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência / 1g
Coliformes	< 10 <sup>2</sup> UFC/g

## L.A. L13

---



### 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 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.