



L.A. Spumante

Levedura selecionada, para a elaboração de vinhos efervescentes em método de cuba fechada (método Charmat). Graças às suas boas capacidades fermentativas, L.A. Spumante, revela os aromas frutados e florais. L.A. Spumante, assegura a produção de vinhos efervescentes aromáticos e fáceis de beber.

DATA:	19/06/2023
REVISÃO:	GN/19-06-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: L.A. Spumante, é uma levedura particularmente robusta, desenvolvida para assegurar e otimizar a produção de vinhos espumantes. Esta levedura, pode realizar a fermentação alcoólica de vinhos de base e a *prise de mousse* dos vinhos espumantes, sem produzir compostos indesejáveis, mesmo em condições difíceis de pressão elevada (6 bars). Graças à sua capacidade em produzir ésteres e acetatos, potencia as notas florais e frutadas, aportando personalidade e elegância, a uma variedade de uva neutra e com carência em precursores aromáticos.

L.A. Spumante, expressa o seu máximo aromático com teores em azoto assimilável > 240 mg/l.

A sua fraca produção de espuma, contribui igualmente para a otimização do espaço disponível das cubas, especialmente, nas de elevado volume.



UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

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

PARA A INOCULAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS *Rehidratação*

Com OENOSTIM®: espalhar OENOSTIM® (30 g/hl) gradualmente, em 20 vezes o seu peso em 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 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 10°C. Esta etapa, durará 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 40°C) 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 10°C. Esta etapa deve durar entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

L.A. Spumante

PARA A PRISE DE MOUSSE

Preparação da levedura: após reidratação, é necessário aclimatar a levedura ao álcool, bem como às condições específicas do vinho (pH, açúcares, SO₂, temperatura...). Efetuar um *pé-de-cuba* de 12 a 24 h, seguido de uma fase de multiplicação de cerca de 3 dias, (seguir os conselhos de um enólogo). Esta fase de preparação da levedura, é essencial e condiciona o sucesso da *prise de mousse*.

Para mais informações, consultar:

https://lamothe-abiet.com/wp-content/uploads/contenu-technique/livret-technique/LP_FR_BULLES_E2F.pdf

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

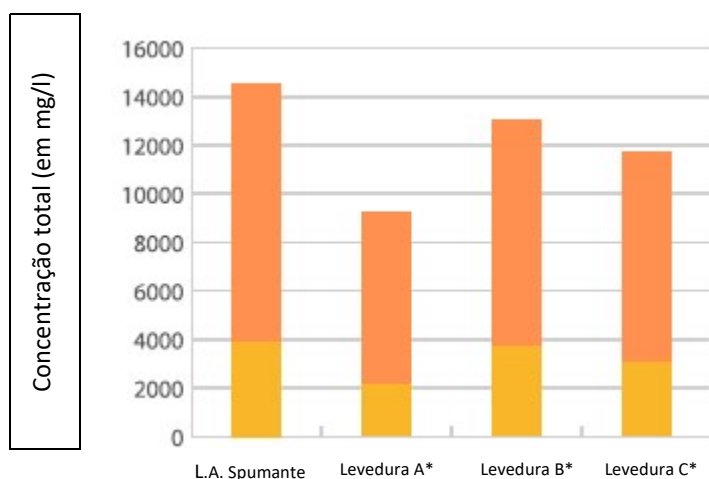
Vinificação vinhos tranquilos: 20 g/hl;

Prise de mousse (método Charmat): 10 a 20 g/hl, com preparação de uma levedura.



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) PERFIL AROMÁTICO DE L.A.Spumante



Características do ensaio:

Pinot Grigio, Itália setentrional - 2021

TAP (%) 15% vol

AT: 5,3 g/l H₂SO₄

pH: 3,25

Nass: 280 mg/l

Concentrações em ésteres e acetatos (Fruitado) (mg/l)

Feniletanol (Floral) (mg/l)

*As leveduras A, B e C são leveduras comercializadas para a produção de vinhos espumantes.

L.A. Spumante



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, 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, apropriado, 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.