



Oenostim®

OENOSTIM® é um ativador de leveduras, rico em fatores de crescimento e fatores de sobrevivência. Estes elementos, são diretamente assimilados pelas leveduras, melhorando o seu metabolismo global e a sua resistência às condições hostis do vinho.

| | |
|----------|---------------|
| DATA: | 17/03/2023 |
| REVISÃO: | GN/17-03-2023 |



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras inativas naturalmente ricas em esteróis, ácidos gordos, vitaminas e minerais, para a reidratação das LSA.

Vantagens enológicas: os esteróis e ácidos gordos insaturados desempenham um papel importante na manutenção da integridade estrutural e funcional da membrana celular. Em determinadas condições enológicas (anaeróbia, turbidez fraca), as leveduras são frequentemente carenciadas nestes elementos, tornando-as mais sensíveis às condições difíceis do meio (pressão osmótica, TAV elevado, temperaturas extremas, compostos inibidores, etc.)

Em situação de stress, as leveduras produzem mais compostos indesejáveis (acidez volátil, compostos de enxofre voláteis nauseabundos, ácidos gordos de cadeia média inibidores das bactérias lácticas) e menos compostos de interesse (aromas especialmente). Além disso, o risco de uma fermentação fraca e/ou de paragem de fermentação, é mais elevado. Nesta situação, o meio microbiológico está fragilizado, o que favorece o desenvolvimento de germes de alterações, tais como *Brettanomyces*.

A utilização de OENOSTIM® reduz o risco de contaminação, assegurando um final de fermentação espontâneo e rápido.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

30 g/hl (calculado sobre o volume total da cuba a inocular).

MODO DE APLICAÇÃO:

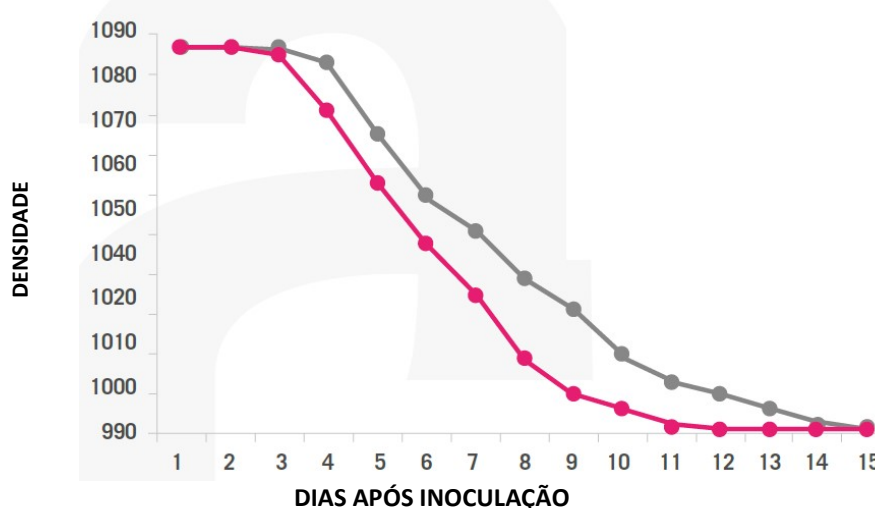
Dispersar progressivamente OENOSTIM® (30 g/hl), em 20 vezes o seu peso* de água quente (37°C), remexendo continuamente, a fim de evitar a formação de grumos. Adicionar de seguida, as leveduras selecionadas (20 g/hl) e continuar o protocolo de reidratação das LSA. Incorporar, por fim, a levedura com OENOSTIM® na cuba, através de uma remontagem, homogeneizando bem.

* A quantidade de OENOSTIM® a adicionar, calcula-se com base no volume da cuba a fermentar.



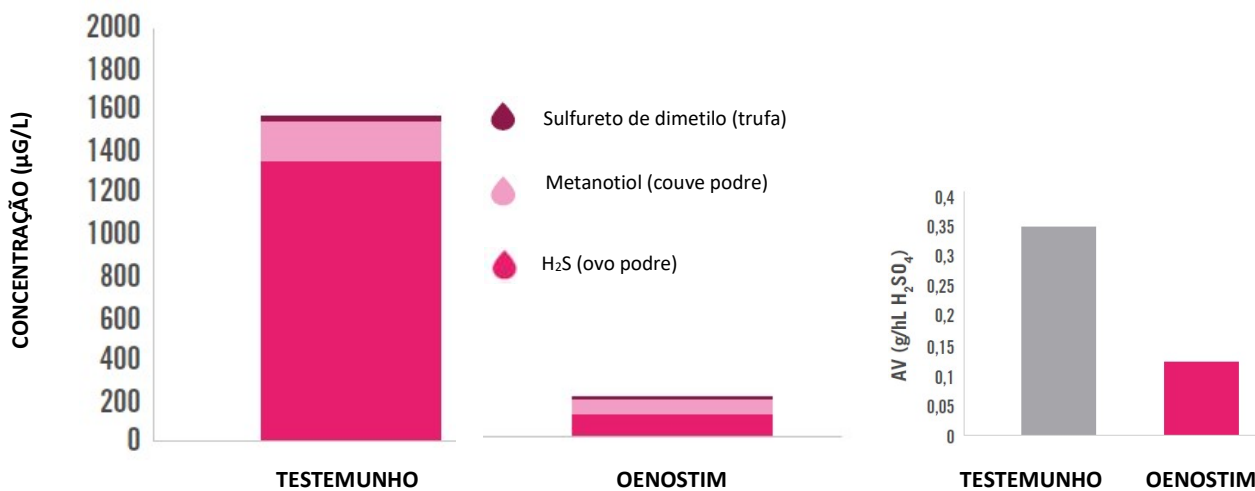
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) OPTIMIZAÇÃO DA CINÉTICA FERMENTATIVA Implantação assegurada e FA regular e completa

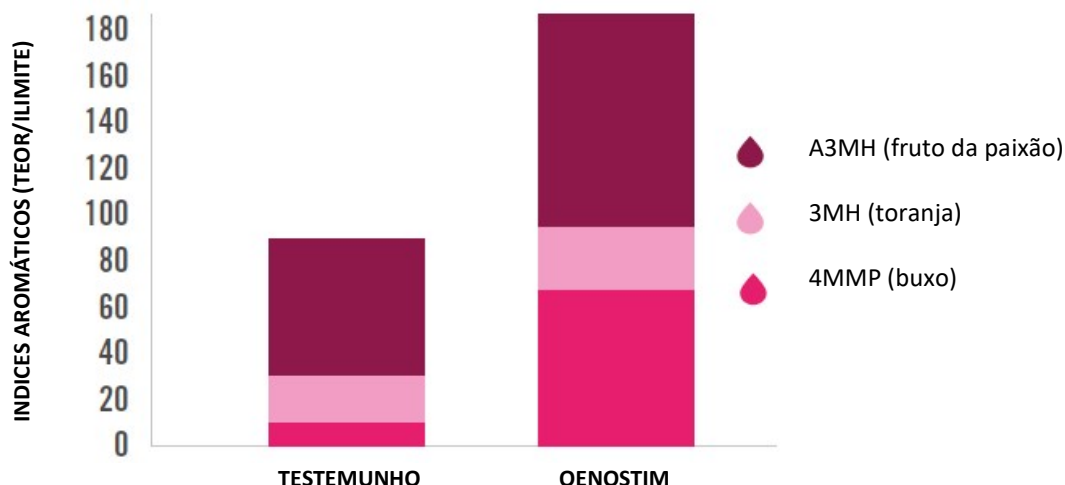


Características do teste:
Sauvignon Blanc, 2006
TAV 13,4%
AT 4,9 g/l (H₂SO₄);
pH 3,42

2) VINHOS MAIS NÍTIDOS: Produção menor de compostos indesejáveis (AV, H₂S,...) Diminuição do risco de alteração por *Brettanomyces*



3) VINHOS MAIS AROMÁTICOS Metabolismo levuriano otimizado



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS

| | |
|--------------|---------|
| Aspeto & Cor | Pó bege |
| Solubilidade | <40% |

COMPOSIÇÃO

| | |
|----------------------|-------|
| Azoto total em N | <10% |
| Azoto amoniacal em N | <0,5% |
| Azoto orgânico em N | <10% |
| Aminoácidos em N | <1,9% |
| Humidade | <7% |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Leveduras viáveis | ≤10 ² UFC/g |
| Bolores | <10 ³ UFC/g |
| Bactérias Lácticas | <10 ³ UFC/g |
| Bactérias Acéticas | <10 ³ UFC/g |
| Salmonelas | Ausência/25g |
| <i>Escherichia coli</i> | Ausência /1g |
| <i>Staphylococcus</i> | Ausência /1g |
| Coliformes | <10 ² UFC/g |

LIMITES

| | |
|----------|----------|
| Chumbo | <2 mg/kg |
| Mercúrio | <1 mg/kg |
| Arsénio | <3 mg/kg |
| Cádmio | <1 mg/kg |

Oenostim®



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg) e embalagem de 5 kg (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 rapidamente 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.