



OptiEsters®

Em aplicação precoce, durante o 1º terço da fermentação alcoólica, OptiEsters® otimiza o potencial éster dos vinhos brancos, rosés e tintos termovinificados.

DATA:	18/02/2021
REVISÃO:	GN/18-02-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras inativadas, naturalmente ricas em aminoácidos e em ergosteróis.

Vantagens enológicas: graças à sua formulação específica, OptiEsters® assegura a disponibilidade dos precursores de acetatos de álcoois superiores e de ésteres etílicos de ácidos gordos. Estes compostos, otimizarão a revelação dos ésteres fermentativos, com o fim de obter vinhos frutados e florais.

A presença de ergosteróis, fortalece a membrana das leveduras, para aumentar a resistência às condições desfavoráveis. Isto limita o stress durante a fermentação e consequentemente, reduz os defeitos organoléticos e melhora a nitidez aromática.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:
30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver o produto em 10 vezes o seu peso de água e incorporar diretamente na cuba, durante uma remontagem, homogeneizando sem aeração. É aconselhável, a adição no início da FA (densidade – 30 pontos).

Condições de FA: Tº C de 14 a 16ºC – Turbidez 30 a 80 NTU – anaerobiose.

Recomenda-se a utilização das leveduras EXCELLENCE®STR ou LA AROM, para uma revelação aromáticas de ésteres mais considerável.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg) 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.

OptiEsters®



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<40%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	$\leq 10^2$ 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

COMPOSIÇÃO

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

LIMITES

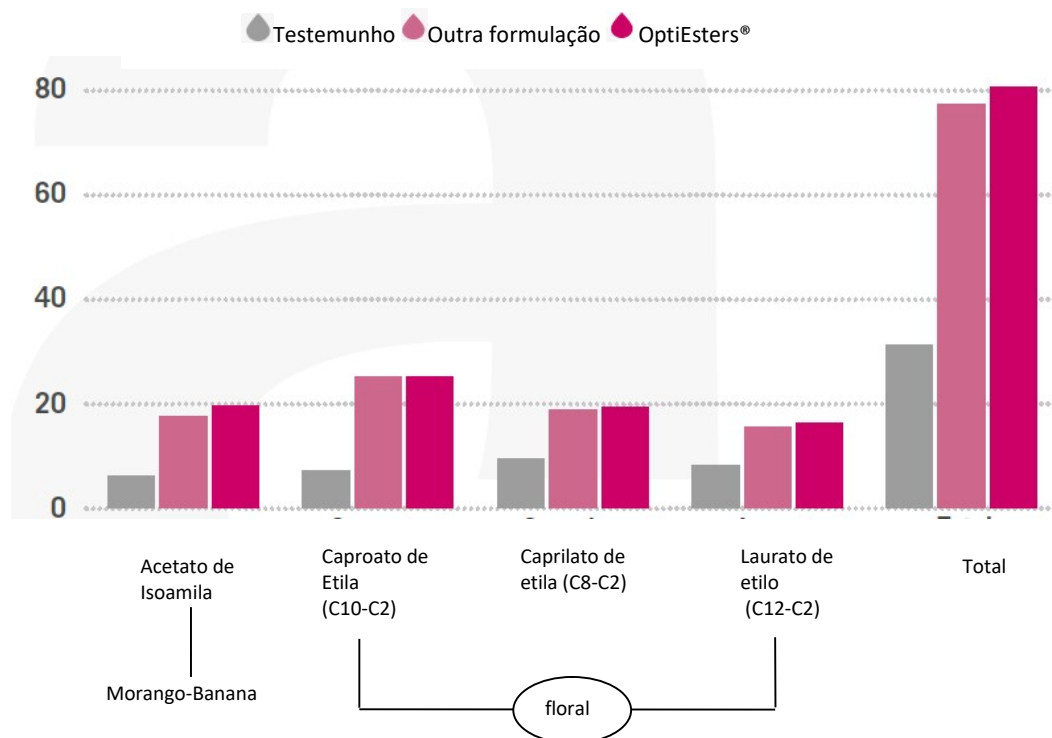
Chumbo	<2mg/kg
Mercurio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) VALORIZAÇÃO DO POTENCIAL ESTERES, EXPRESSO EM [ESTERS]/ [LIMIAR DE PERCEÇÃO]

Ugni Blanc, Charentes, 2016 * Utilização a 30 g/hl sobre mosto em fermentação, durante o 1º terço da FA





OptiEsters®

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.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.