



Optiflore® O

OPTIFLORE® O é um nutriente complexo (autolisados de leveduras), rico em azoto orgânico (aminoácidos, peptídeos), vitaminas e elementos minerais.

DATA:	23/01/2023
REVISÃO:	GN/23-01-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Autolisados de leveduras.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: OPTIFLORE® O favorece o desenvolvimento da flora selecionada e o bom funcionamento das fermentações, aportando uma nutrição completa e desintoxicando o meio.

O excesso de azoto amoniacal no início da fermentação pode levar a um crescimento demasiado rápido da biomassa levuriana. As leveduras, em sobrepopulação no meio, encontram-se num estado de carência induzida em elementos nutritivos, o que aumenta o risco de fermentação lânguida e / ou paragem, mas também de produção de compostos indesejáveis (tais como, compostos de enxofre nauseabundos). Além disso, neste caso, a produção de compostos de interesse (especialmente aromas), é habitualmente reduzida. A utilização do OPTIFLORE® O, permite evitar este tipo de situação, assegurando uma fermentação alcoólica regular e completa.

O triplo efeito OPTIFLORE® O:

Manter um estado fisiológico ideal: para além de um melhor equilíbrio entre o azoto amoniacal e orgânico, OPTIFLORE® O, aporta aminoácidos, assimilados mais gradualmente pelas leveduras, bem como vitaminas e elementos minerais;

Desintoxicação do meio: a fração de leveduras inativadas contida no OPTIFLORE® O, ajuda a desintoxicar o meio e favorece a viabilidade celular de leveduras e bactérias lácticas, adsorvendo os compostos inibidores (ácidos gordos de cadeia média, resíduos de pesticidas);

Aportes de micronutrientes essenciais para as bactérias: OPTIFLORE® O, aporta aminoácidos, essenciais para o desenvolvimento de bactérias lácticas. Para além do efeito no funcionamento da fermentação alcoólica, a utilização de OPTIFLORE® O, favorece um arranque rápido da fermentação maloláctica.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

20 a 40 g / hL, conforme a carência do mosto, em azoto. 10 g / hL de OPTIFLORE® O, aportam cerca de 5 mg/L de azoto assimilável (sob a forma de α -aminoácidos), correspondente em termos de eficácia fermentativa a 20 mg / L sob a forma mineral. Utilizar durante a fermentação alcoólica (autorizado na Europa sobre uva e vinho em fermentação).

Optiflore® O

MODO DE APLICAÇÃO:

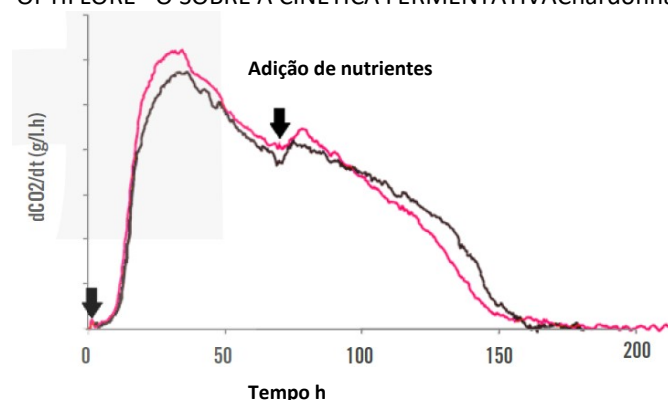
Adicionar OPTIFLORE® O progressivamente, em 10 vezes o seu peso de água ou mosto, misturando continuamente. Incorporar na cuba e homogeneizar através de uma remontagem.

OPTIFLORE® O pode ser adicionado durante os dois primeiros terços da fermentação alcoólica, sozinho ou combinado com um aporte de azoto amoniacal (a determinar conforme o nível de carência do mosto, em azoto assimilável).



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

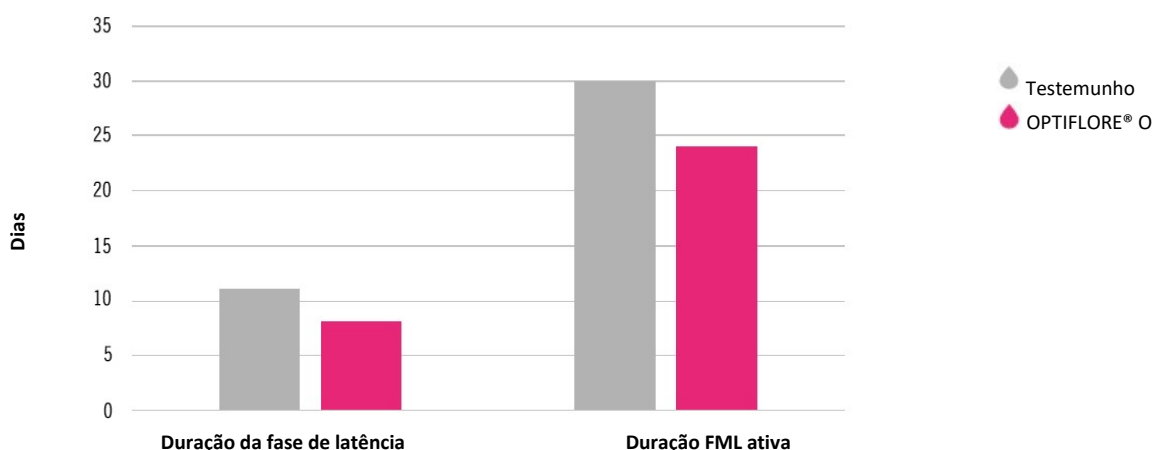
1) OPTIFLORE® O SOBRE A CINÉTICA FERMENTATIVA Chardonnay



- Azoto aminado (10g/l leveduras inativadas = 5 mgN/L)
- Azoto amoniacal (10 g/L DAP = 20mgN/L)

Em termos de eficácia fermentativa, o azoto aminado contido no OPTIFLORE® O, é então, 4 vezes mais eficaz que o azoto amoniacal.

2)



OPTIFLORE® O favorece o desenvolvimento das bactérias lácticas e o bom desenrolar da fermentação maloláctica.

Optiflore® O



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<80%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	$\leq 10^2$ UFC/g
Bolores	$\leq 10^3$ UFC/g
Bactérias lácticas	$\leq 10^3$ UFC/g
Bactérias acéticas	$\leq 10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência/1g
Coliformes	$\leq 10^2$ UFC/g

COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<11,8%
Azoto amoniacal em N	<0,5%
Azoto orgânico em N	<11,8%
Aminoácidos (glicina) em N	Entre 1,71 e 3,33%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg



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.