FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A. – EST. 1949

OptiML®

DATA:	19/02/2021
REVISÃO:	GN/19-02-2021

OptiML® favorece o arranque rápido e o bom desenvolvimento da fermentação maloláctica, aportando os elementos nutritivos necessários, e desintoxicando o meio.

NOP

UTILISABLE EN BIO – USABLE IN ORGANIC

COMPATIBLE VEGAN – VEGAN FRIENDLY

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: à base de leveduras inativadas e de paredes de levedura.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: OptiML® favorece o arranque rápido e o bom desenvolvimento da fermentação maloláctica, aportando paredes de leveduras, que participam na desintoxicação do meio, adsorvendo os compostos inibidores das bactérias lácticas (ácidos gordos de cadeia média, resíduos de pesticidas). OptiML® aporta igualmente leveduras inativadas, ricas em elementos nutritivos, necessárias para o crescimento de bactérias láticas (aminoácidos, vitaminas e elementos minerais).
A utilização de OptiML® permite assegurar a realização da fermentação maloláctica, mesmo em condições difíceis (ex. pH baixo, TAV elevado, FML tardia), fermentação alcoólica lenta e/ou paragem de fermentação. Organolepticamente neutro, OptiML® pode utilizar-se em todos os tipos de vinho.

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 a 40 g/hl
Dose máxima legal (regulamentação UE): 300 g/hl (com esta dose, adiciona-se a dose máxima autorizada em paredes de levedura: 40 g/hl)

MODO DE APLICAÇÃO:
Misturar OptiML® em 10 vezes o seu peso de água ou vinho e incorporar durante uma remontagem, sem aeração, uma hora antes da inoculação das bactérias. O produto é fortemente recomendado, nos casos de reinício de FML (consultar protocolo "Reinício da FML"). Em caso de utilização de leveduras malolácticas, é aconselhável adicionar OptiML®, se a FML não tiver iniciado nos 10 dias seguintes à inoculação.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500g (caixa de 7,5 kg).
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura

FT. 03A021L48/05/0624

OptiML®

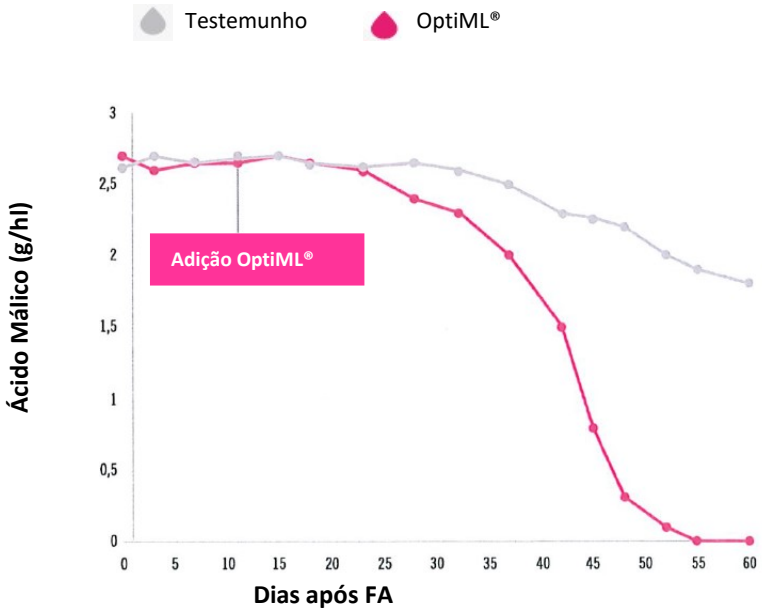
ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<36%
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
Escherichia coli	Ausência/1g
Staphylococcus	Ausência/1g
Coliformes	$<10^2$ UFC/g

COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<8,75%
Azoto amoniacal em N	<0,45%
Azoto orgânico em N	<8,75%
Aminoácidos em N	<1,7%
Humidade	<6,9%
Glúcidos	>5%
Glucanos + mananos	>60% dos glúcidos totais
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg

RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) EFEITO DA ADIÇÃO DE OptiML® NUMA FML DESOBEDIENTE



FT. 03A021L48/05/0624

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.