

## OptiML®

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

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



### 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 lácticas (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 mg/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 recuperação de FML (consultar protocolo "Recuperação da FML"). Em caso de utilização de leveduras malolácticas, é aconselhável adicionar OptiML®, se a FML não iniciou 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 inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

## 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      |
| <i>Escherichia coli</i> | Ausência/1g       |
| <i>Staphylococcus</i>   | Ausência/1g       |
| Coliformes              | $< 10^2$ UFC/g    |

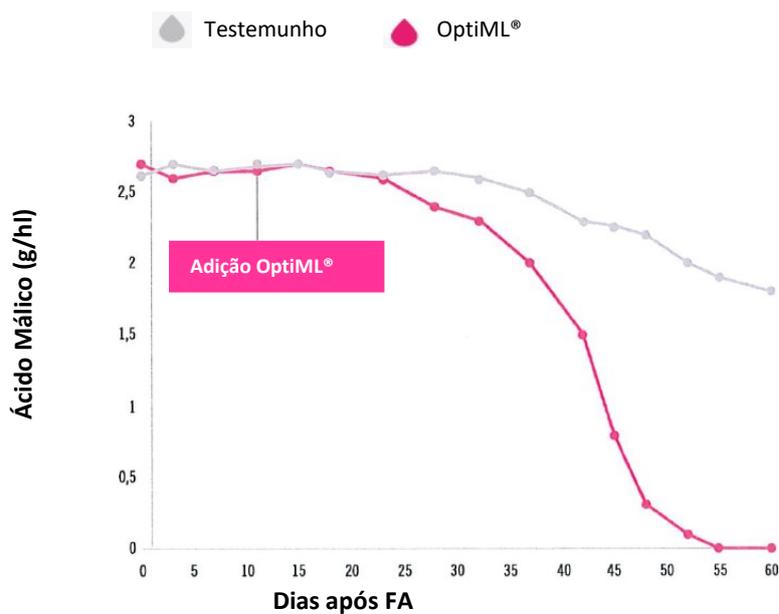
| COMPOSIÇÃO           |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Azoto total em N     | <8,75%                   |
| Azoto amoniacal em N | <0,45%                   |
| Azoto orgânico em N  | <8,75%                   |
| Aminoácidos em N     | <1,7%                    |
| Humidade             | <6,9%                    |
| Glúcidos             | >5%                      |
| Glucanos + mananos   | >60% dos glúcidos totais |

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



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### 1) EFEITO DA ADIÇÃO DE OptiML® NUMA FML DESOBDIENTE



### 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.*