

OptiThiols®

Preparação de leveduras inativadas naturalmente ricas em compostos Redutores. OPTHITIOLS® otimiza o potencial aromático tiólico dos vinhos brancos e rosés.

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



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: leveduras inativadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas em compostos redutores (Cisteína, Gly-Cys, Glu-Cys, NAC, Homocisteína e Glutatião).

Vantagens enológicas: OPTHITIOLS® é uma formulação à base de leveduras inativadas ricas em compostos redutores, que permite retardar os fenómenos de oxidação e estimular a revelação aromática dos tióis.

OPHTHITIOLS® enriquece o mosto em precursores de GSH, utilizados pela levedura durante a FA, para sintetizar e acumular GSH. Este, em seguida, será libertado durante a autólise e o estágio em borras, para assegurar a proteção precoce dos aromas formados pelos tióis.

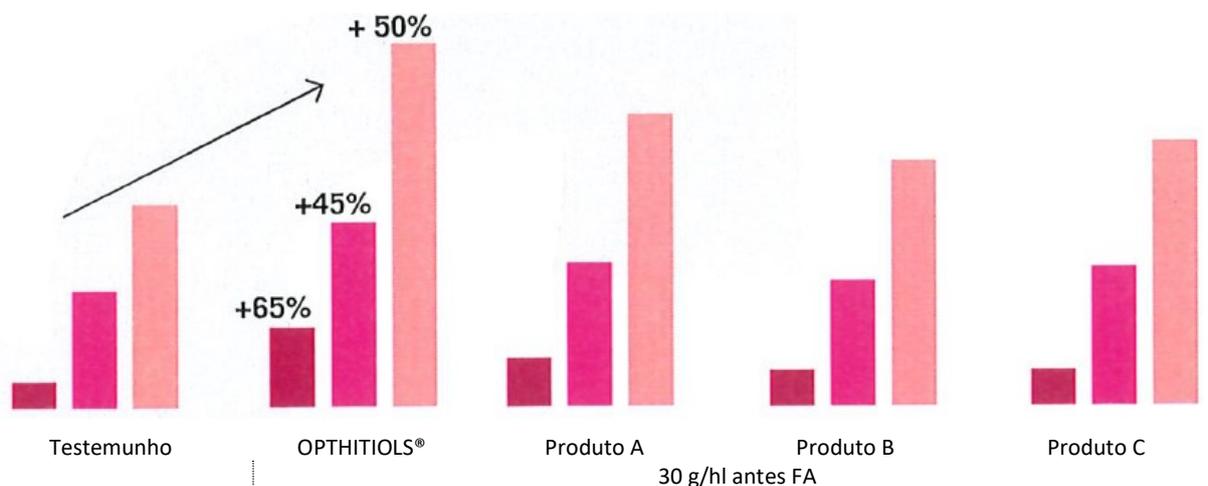
Este duplo efeito, antioxidante e revelação aromática, conduz à otimização e conservação do potencial aromático, o que aumenta de modo significativo, as quantidades de tióis (4MSP, 3SH, A3SH) doseadas no final da fermentação alcoólica.



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) INTENSIDADE AROMÁTICA TIÓIS (TIÓIS / LIMIAR DE PERCEÇÃO)

Sauvignon Blanc, 2015 – Utilização a 30 g/hl em mostos clarificado durante a estabilização a frio (antes da fermentação)



OptiThiols®



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

10 a 30 g/hl antes da FA ou durante o primeiro terço da FA (sobre mosto clarificado e desprovido de polifenóis oxidáveis), dosagem a regular conforme o potencial tiólico da uva, o objetivo a alcançar e a data de comercialização.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver o produto em 10 vezes o seu peso de água e incorporar diretamente na cuba através de uma remontagem, homogeneizando sem aeração.

Para uma eficácia ideal de OPTHITIOLS®, é indispensável uma boa gestão da nutrição azotada das leveduras.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade em água	<40%
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	<10%
Azoto amoniacal em N	<0,5%
Azoto orgânico em N	<9,5%
Ácidos aminados em N	<1,9%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 kg (caixa de 10 kg) e 5 kg (caixa de 10kg).

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.



OptiThiols®

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.