



Viniflora® Freasy™ CH11

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	5

VINIFLORA® FREASY™ CH11 é um inóculo puro concentrado e congelado de *Oenococcus Oeni*. É uma bactéria malolática heterofermentativa selecionada para assegurar uma fermentação malolática, rápida e segura, por inoculação direta. Tem uma excelente tolerância ao pH, ao álcool, ao SO₂ e à temperatura.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

Oenococcus Oeni.

CÓDIGO DO PRODUTO: 708210

COR: Branco sujo /Castanho

EMBALAGEM: 20X5000 L

FORMATO: F-DVS

TIPO: Bag in box

FORMA: Grânulos congelados

APLICAÇÃO

Este inóculo foi selecionado pelo seu rendimento excelente e capacidade em obter uma fermentação malolática, em vinhos brancos difíceis. Também atua muito bem em vinhos rosés, brancos e tintos.

- Inoculação direta no vinho;
- Número elevado de células ativas, que asseguram um início rápido de fermentação;
- Nível elevado de pureza microbiológica;
- Boa tolerância a pH baixo e níveis elevados de SO₂;
- Fermentação forte em condições difíceis de vinho branco;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Ausência de produção de amins biogénicas*;
- Armazenamento a -18°C / 0°F durante 3 meses, sem afetar a sua atividade.

* Durante a fermentação malolática as bactérias indígenas produzem amins biogénicas a partir dos aminoácidos. A gama Viniflora® foi desenvolvida criteriosamente, de modo que não haja produção de amins biogénicas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

Para mais informação sobre amins biogénicas nos vinhos e como evitá-las, consultar [OIV - Resolution CST](#)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

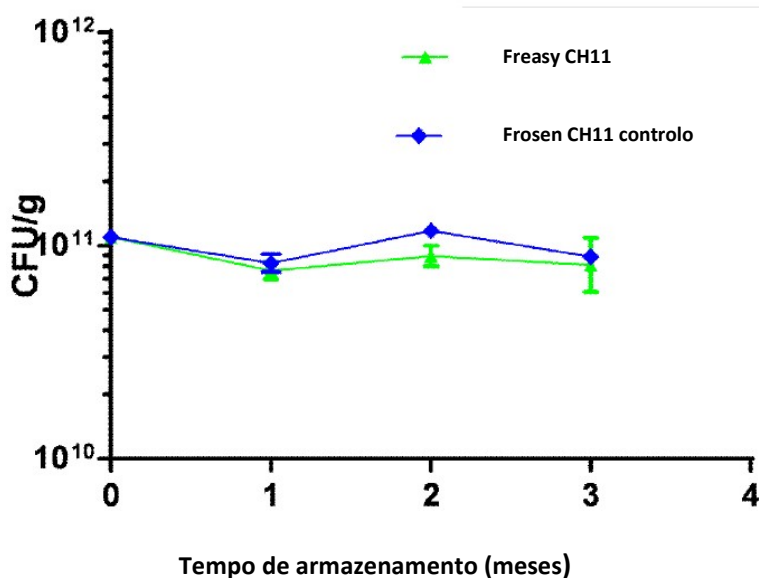
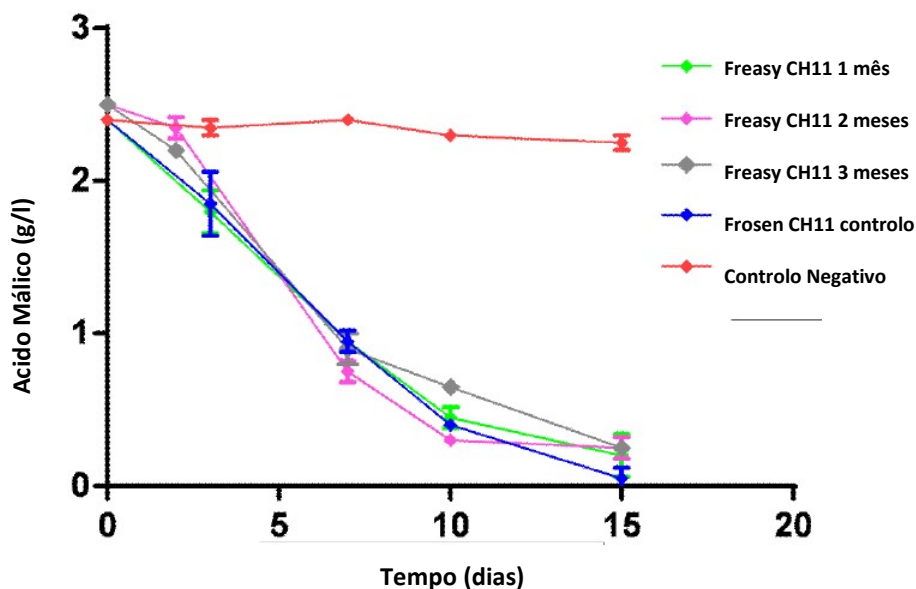
Este inóculo deve sempre ser inoculado diretamente no vinho, não sendo necessário reidratar, reativar ou aclimatizar previamente. Retirar a saqueta do congelador imediatamente antes da sua utilização, de modo a assegurar um ótimo rendimento. Uma exposição prolongada, a temperaturas acima de -45°C, antes da inoculação danificariam o inóculo.

NÃO DESCONGELAR. Abrir a saqueta e adicionar os grânulos diretamente no vinho. Assegurar-se que o inóculo é adicionado na fase líquida do vinho e que se dissolve totalmente.



Viniflora® Freasy™ CH11

INFORMAÇÃO TÉCNICA



DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	14 – 25°C (57 – 77°F)
pH mínimo *:	3,0
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	35 ppm
Álcool máximo *:	15% vol.

* Note-se que estes fatores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Verificar o nível de SO₂ produzido pela levedura utilizada para fermentação primária e estar atento ao nível de SO₂ livre.

Viniflora® Freasy™ CH11

ARMAZENAGEM, MANUSEAMENTO, TRANSPORTE

TEMPERATURA: <-45°C / <-49°F

O inóculo FREASY™ pode ser armazenado a -18°C / 0°F durante um máximo de 3 meses, após armazenagem no congelador a <-45°C / <-49°F. O desempenho do inóculo FREASY™, será idêntico ao do inóculo congelado, armazenado a <-45°C / <-49°F.

VALIDADE: se armazenado a <-45°C / <-49°F, o produto terá uma validade de 24 meses.

A -18°C / 0°F, o produto terá uma validade de 3 meses.

TRANSPORTE: o produto deve ser transportado a <-45°C / <-49°F, num tempo máximo de trânsito, de 72 h. Quando transportado a -18°C / 0°F, o tempo máximo de trânsito, é de 1 hora.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Indicado para uso como ingrediente enológico e em conformidade com especificações do Codex Enológico Internacional;

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 Regulamento (CE) nr. 178/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e adendas seguintes;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e Regulamento US NOP. Produto validado por ECOCERT;

Organismos Geneticamente Modificados (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) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não foi /é sujeito a irradiação. Este método de preservação, não é adequado para culturas alimentares microbianas, devido ao seu efeito letal nos microrganismos;

Não contém quaisquer ingredientes, definidos como “nanomateriais artificiais”, conforme Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de novembro de 2015 relativo a novos alimentos, que altera o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga o Regulamento (CE) nr. 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nr. 1852/2001 da Comissão;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos



Viniflora® Freasy™ CH11

géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho;

Em conformidade com Regulamento (UE) nr. 37/2010 da comissão de 22 de dezembro de 2009, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação, no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;

Alergénios:

Lista de alérgenos frequentes em conformidade com “US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) e Regulamento (EU) nr. 1169/2011, com últimas alterações introduzidas	Presente como ingrediente no produto
CEREAIS CONTENDO GLÚTEN * e produtos derivados	NÃO
CRUSTÁCEOS e produtos derivados	NÃO
OVOS e produtos derivados	NÃO
PEIXE e produtos derivados	NÃO
AMENDOINS e produtos derivados	NÃO
SOJA e produtos derivados	NÃO
LEITE e produtos derivados (incluindo lactose)	NÃO
NOZES * e produtos derivados	NÃO
Lista de alérgenos em conformidade exclusivamente com Regulamento (EU) nr. 1169/2011	
AIPO e produtos derivados	NÃO
MOSTARDA e produtos derivados	NÃO
SEMENTES DE SÉSAMO e produtos derivados	NÃO
TREMOÇOS e produtos derivados	NÃO
MOLUSCOS e produtos derivados	NÃO
DIÓXIDO DE ENXOFRE e SULFITOS, em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l, expresso como SO ₂	NÃO

*Consultar Regulamento (UE) 1169/2011, Anexo II, para uma definição legal de alérgenos comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.