

Viniflora® Freasy™ CH16

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	5

VINIFLORA® FREASY™ CH16 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. É especialmente apropriado, para conduzir uma fermentação malolática rápida, em tintos com teor alcoólico elevado (até 16% vol.), com um pH acima de 3.4.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

Oenococcus Oeni.

CÓDIGO DO PRODUTO: 706085

COR: Branco sujo a ligeiramente castanho

EMBALAGEM: 20X5000 L

FORMATO: F-DVS

TIPO: Bag in box

FORMA: Grânulos congelados

APLICAÇÃO

Este inóculo leva a cabo uma fermentação malolática rápida, em vinhos tintos de elevado teor alcoólico (até 16% vol.), com um pH acima de 3.4. Em vinhos com menor teor alcoólico, a fermentação é ainda mais rápida.

- Inoculação direta no vinho;
- Elevado número de células ativas, que asseguram um início rápido de fermentação;
- Nível elevado de pureza microbiológica;
- Excelente tolerância a níveis elevados de álcool;
- Excelente tolerância ao pH, à temperatura e ao SO₂;
- Baixa produção de acidez volátil;
- Armazenamento a -18°C / 0°F, durante 3 meses, não afeta o desempenho;
- Ausência de produção de aminas biogénicas*

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

Para mais informação sobre aminas 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 -18°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.



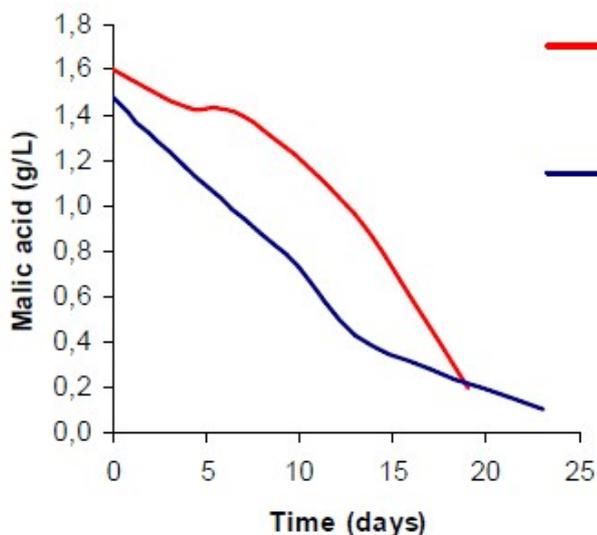


Viniflora® Freasy™ CH16

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PERFORMANCE

O inóculo degradou o ácido málico em menos de 20 dias de fermentação.



ENSAIO EM FRANÇA

Vinho Merlot, etanol 14,2% vol%,
pH 3.75, SO₂ 16 ppm
Inoculação (cfu/ml): 1.00E+06

ENSAIO EM ÁFRICA DO SUL

Vinho Shiraz, etanol 14,4% vol%,
pH 3.82, SO₂ 45 ppm
Inoculação (cfu/ml): 1.30E+06

DADOS FISIOLÓGICOS

Intervalo de temperatura de inoculação:	17 – 25°C (62 – 77°F)
pH mínimo *:	3.4
SO ₂ total, máximo em inoculação *:	40 ppm
Álcool máximo *:	16% 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.

ARMAZENAGEM, MANUSEAMENTO, TRANSPORTE:

TEMPERATURA: <-45°C / <-49°F

O inóculo Freasy™ pode ser armazenado a -18°C / 0°F durante 3 meses, no máximo, 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.



Viniflora® Freasy™ CH16

TRANSPORTE: o produto deve ser transportado a $<-45^{\circ}\text{C}$ / $<-49^{\circ}\text{F}$, com um tempo máximo de transporte, de 72 horas. Quando transportado entre $<-45^{\circ}\text{C}$ / $<-49^{\circ}\text{F}$ e -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 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;



Viniflora® Freasy™ CH16

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