



## Viniflora® Jazz™

<b>DATA:</b>	05/05/2021
<b>REVISÃO:</b>	9

VINIFLORA® JAZZ™ é uma estirpe seleccionada de *Saccharomyces Cerevisiae*, isolada de um vinho Shiraz, na África do Sul. Seleccionada pela sua capacidade em obter uma fermentação alcoólica, rápida e segura, especialmente em vinhos tintos e rosés. As suas qualidades tecnológicas são múltiplas: boa tolerância ao álcool, baixa produção de sulfitos, perfil aromático frutado e boa simbiose com as bactérias maloláticas da gama VINIFLORA® (NOVA, CH11), o que a torna uma ferramenta de excelência. O produto é fornecido como inóculo seco.

### COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

*Saccharomyces Cerevisiae*

CÓDIGO DO PRODUTO: 714253

COR: Branco /Castanho

EMBALAGEM: 500g

FORMA: Pó

TIPO: Pacote de alumínio embalado sob vácuo

### APLICAÇÃO

Recomendada para as seguintes variedades de vinhos:

#### BRANCOS

Chardonnay  
Riesling  
Pinot Gris  
Sauvignon Blanc  
Pinot Blanc

#### TINTOS

Merlot  
Grenache  
Cabernet Sauvignon  
Tempranillo  
Syrah/Shiraz  
Zinfandel  
Carignan  
Petit Shiraz  
Pinotage

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Não é necessária reidratação / ativação.

Adicionar a quantidade necessária da levedura, durante o enchimento do tanque (de preferência, depois de encher o tanque com mosto, a 20-30%), dispersando o pó do topo. Deixar repousar durante 1-2 horas e em seguida, misturar por remontagem.

NOTA: se pretendido, o processo de reidratação / ativação, pode ser usado.



## Viniflora® Jazz™

### DADOS FISIOLÓGICOS

PARÂMETROS	VALORES	OBSERVAÇÃO
Temperatura*): Limites de tolerância Temperatura ideal	10-32°C (50-90º F) 15-30°C (59-86ºF)	
Tolerância a SO <sub>2</sub> *):	90 ppm na encuba	
Tolerância ao Álcool*):	16%	
Requisitos em azoto:	Baixo	Verificar YAN antes da inoculação
Rendimento Açúcar / Álcool:	17,7 g/ % vol	
Rendimento de glicerol:	5 – 8 g/l	Standard

*\*) Note-se que estes factores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Comprovar o nível de SO<sub>2</sub> produzido pela levedura utilizada na fermentação e atentar o nível de SO<sub>2</sub> livre.*

### TEOR DO PRODUTO

As leveduras disponíveis no mercado contêm emulsionante utilizado como agente auxiliar na produção. A VINIFLORA® JAZZ™, contém menos de 1% de *sorbitan monostereate*, um ácido gordo de origem vegetal. Este emulsionante é amplamente autorizado em produtos alimentares em todo o mundo, tendo um histórico comprovado de segurança, demonstrado pelo seu número E (E491).

### ARMAZENAGEM E MANUSEAMENTO

TEMPERATURA: 0 - 8°C / 32 - 46°F

VALIDADE: se armazenado conforme recomendado, o produto terá uma validade de 24 meses.

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Indicado para uso como ingrediente enológico e em conformidade com especificações do Codex Enológico Internacional (OIV-Oeno 576A-2017 e OIV-Oeno 576B-2017);

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

## Viniflora® Jazz™

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;

### Alergénios:

<b>Lista de alergénios 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</b>	<b>Presente como ingrediente no produto</b>
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
<b>Lista de alergénios em conformidade exclusivamente com Regulamento (EU) nr. 1169/2011</b>	
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 <sub>2</sub>	NÃO

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

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.