



Viniflora® Merit

DATA:	14/10/2022
REVISÃO:	7

VINIFLORA® MERIT é uma estirpe de *Saccharomyces Cerevisiae*, isolada de um Shiraz, selecionada pela sua forte capacidade, em alcançar uma fermentação alcoólica rápida e fiável, graças à sua elevada tolerância ao álcool. Além disso, A VINIFLORA® MERIT tem uma produção extremamente baixa de sulfitos, assim como, uma boa compatibilidade com as bactérias maloláticas, da gama Viniflora® (ex.: CH11). O produto é fornecido como inóculo seco.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:
Saccharomyces Cerevisiae.

CÓDIGO DO PRODUTO: 673398

COR: Branco sujo /castanho

EMBALAGEM: 500g

FORMA: Pó

TIPO: Pacote de alumínio embalado sob vácuo

APLICAÇÃO

VINIFLORA® MERIT tem uma tolerância ao álcool, até 17 % vol, sendo recomendável para vinhos tintos, em regiões com clima quente e/ou segunda fermentação em vinhos espumantes. Tem uma conversão de açúcar em etanol de 17,7 g/ vol%, dependendo das uvas utilizadas e das condições de fermentação. Facilita o sucesso da fermentação maloláctica, através de uma rápida autólise das células da levedura e uma baixa produção de SO₂ durante a fermentação alcoólica. Além disso, tem uma baixa produção de acidez volátil e uma produção de glicerol de 5 – 8 g/l. Proporciona um vinho complexo, encorpado e frutado com taninos envolventes, que enfatizam os aromas.

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, Pinotag

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1) Rehidratação

Colocar a levedura em água da torneira sem cloro (cloro destrói os microrganismos, tais como leveduras) numa proporção de 1:10. A temperatura da água deve manter-se entre 30 e 38°C (86 - 100°F), uma vez que esta estirpe, é mais sensível à temperatura, que a *Saccharomyces Cerevisiae*. A temperatura da água é um fator decisivo para uma fermentação com sucesso, uma vez que sendo superior a 30°C (77°F), pode reduzir uma parte considerável da população de leveduras.

Viniflora® Merit

2) Ativação

Adicionar mosto dessulfitado à suspensão da levedura (sulfitos destroem os microrganismos tais como leveduras) numa proporção de 1:3. Deixar a mistura durante aproximadamente 20 minutos.

3) Aclimatização

Quando se observarem pequenas borbulhas na superfície da mistura de mosto/levedura, adicioná-la ao tanque de mosto e agitá-la de modo a assegurar-se, de que a levedura está bem suspensa. Caso o mosto esteja a uma temperatura baixa (10-15°C / 50-59°F), ajustar lentamente a temperatura da suspensão da levedura, até aproximadamente 20°C / 68°F, antes de a adicionar ao mosto.

DOSE RECOMENDADA: usar uma embalagem de 500g em 25hl (660 galões), 20 g/hl;

INFORMAÇÃO TÉCNICA

DADOS FISIOLÓGICOS

PARÂMETROS	VALORES	OBSERVAÇÃO
Temperatura*):		
Limites de tolerância	10-32°C (50-90°F)	
Temperatura ideal	15-30°C (59-86°F)	
Tolerância a SO ₂ *):	90 ppm na encuba	(mg/l)
Tolerância ao Álcool*):	17,0%	
Requisitos em azoto:	Médio	Verificar YAN antes da inoculação
Rendimento Açúcar / Álcool:	17,7 g/ % vol	
Rendimento de glicerol:	5 – 8 g/l	Standard

**)) Note-se que estes fatores inibidores são antagónicos entre si. As tolerâncias individuais são válidas somente caso as outras condições sejam favoráveis. Comprovar o nível de SO₂ produzido pela levedura utilizada na fermentação e atentar o nível de SO₂ livre.*

TEOR DO PRODUTO

As leveduras disponíveis no mercado contêm emulsionante utilizado como agente auxiliar na produção. A VINIFLORA® MERIT, 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.

Viniflora® Merit

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 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® Merit

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