



Viniflora® Octave

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	2

VINIFLORA® OCTAVE é uma estirpe pura de *Lachancea thermotolerans* (anteriormente, *Kluyveromyces thermotolerans*), selecionada pela sua capacidade em aumentar a acidez nos vinhos brancos e rosés e adicionar complexidade ao sabor, com notas de frutos de caroço. Como consequência da libertação de ácido láctico, o teor final de álcool nestes vinhos pode ser reduzido. OCTAVE™ pode ser utilizada em várias fases do processo, como produto de pré-fermentação (em uvas colhidas, em uvas esmagadas, no mosto). Particularmente recomendada para vinhos brancos e rosés, de regiões de clima quente. O produto é fornecido como inóculo seco.

ATENÇÃO: Esta estirpe não se destina a levar a cabo a fermentação alcoólica, mas a melhorar a complexidade do vinho. Para atingir a fermentação alcoólica, dever-se-á inocular com um produto à base de *Saccharomyces cerevisiae*, numa etapa seguinte.

COMPOSIÇÃO DA ESTIRPE:

Lachancea thermotolerans

CÓDIGO DO PRODUTO: 720822

COR: Castanho

EMBALAGEM: 500g

FORMA: Pó

TIPO: Pacote de alumínio embalado sob vácuo

APLICAÇÃO

VINIFLORA® OCTAVE proporciona simultaneamente três efeitos no vinho, aumentando a sua complexidade:

Elevada complexidade e intensidade de sabor;

Elevado nível de ácido láctico produzido a partir de açúcares, conferindo frescura ao vinho;

Menor teor de etanol.

Os mostos de uva inoculados com VINIFLORA® OCTAVE, produzem vinhos, nos quais se nota um carácter mais completo, mais frescura, em comparação com fermentações realizadas só com leveduras *Saccharomyces* – melhorando assim, a preferência do consumidor. As notas de fruta criadas, foram descritas como frutos de caroço (pêssego, damasco) e pêra.

Dependendo do vinho e do processo de vinificação, VINIFLORA® OCTAVE, estará presente durante a primeira fase de fermentação alcoólica, até uma concentração de etanol, de cerca de 11% v/v. Após o inóculo morrer, a fermentação alcoólica pode ser finalizada por uma estirpe mais tolerante ao álcool, como *Saccharomyces Cerevisiae*. Assim, a inoculação de VINIFLORA® OCTAVE, deve ser seguida de uma inoculação *Saccharomyces Cerevisiae*, que garantirá uma fermentação alcoólica segura, suave e rápida no vinho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- 1) Rehidratação

Viniflora® Octave

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 20 e 25°C (68 - 77°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 25°C (77°F), pode reduzir uma parte considerável da população de leveduras.

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 20hl (530 galões), 25 g/hl

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

SABORES	EQUILÍBRIO ÁCIDO	SENSAÇÃO GUSTATIVA	OUTROS
Maior intensidade aromática (ésteres, tióis) Fenóis voláteis muito baixos H ₂ S muito baixo Ideal para vinhos tintos Efeito intensificador de aromas forte	Produção de ácido láctico de açúcares Acidez volátil muito baixa Ácido acético muito baixo	Produção média de polissacarídeos	Baixa produção de SO ₂ Facilita a FML Hidrólise tardia

MOMENTO DA INOCULAÇÃO

Dependendo do tempo disponível para a elaboração e do efeito pretendido, a inoculação pode ser feita conforme os seguintes protocolos:

Inoculação simultânea:

Em conjunto com a estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* escolhida: recomenda-se esta técnica, quando o tempo para encubar é limitado e/ou quando se deve manter o mesmo tempo total de fermentação.

Recomenda-se a rehidratação das duas leveduras separadamente e seguir as instruções cuidadosamente para rehidratar ambas as leveduras (especialmente temperatura da água e uso de água sem cloro). Isto



Viniflora® Octave

assegurar um “efeito intensificador de aromas” moderado, associado a um arranque suave da fermentação alcoólica.

Inoculação sequencial:

Primeiro inocula-se VINIFLORA® OCTAVE, seguida da estirpe *Saccharomyces cerevisiae*, escolhida. A levedura tem que ser inoculada em primeiro lugar. É espetável uma fase demorada, cuja duração dependerá da temperatura do mosto. Recomenda-se a inoculação da estirpe *Saccharomyces*, após uma descida na densidade, no mínimo de 15-20 pontos, ou 5º Brix. Isto levará à inoculação da levedura:

24 - 72 horas antes da inoculação de *Saccharomyces cerevisiae*, quando a temperatura é baixa (produção de vinhos brancos e rosés).

DADOS FISIOLÓGICOS

PARÂMETROS	VALORES	OBSERVAÇÃO
Temperatura ^{*)} :		
Limites de tolerância	10-32°C (50-90º F)	
Temperatura ideal	15-28°C (59-82ºF)	
Tolerância a SO ₂ ^{*)} :	30 ppm na encuba	
Tolerância ao álcool ^{*)} :	17,0%	
Requisitos em azoto:	Médio	Verificar YAN antes da inoculação
Rendimento Açúcar / Álcool:	17,7 g/ % vol	Standard
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® OCTAVE, 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);

Viniflora® Octave

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;

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



Viniflora® Octave

LEITE e produtos derivados (incluindo lactose)	NÃO
NOZES * e produtos derivados	NÃO
Lista de alergénios 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 alergénios comuns; consultar legislação europeia em: www.eur-lex.europa.eu