



Viniflora® Prelude™

DATA:	05/05/2021
REVISÃO:	7

VINIFLORA® PRELUDE™ é uma estirpe pura de *Torulaspota Delbrueckii*, que reforça a intensidade e complexidade dos aromas e a sensação em boca. VINIFLORA® PRELUDE™, pode ser usada em diversas etapas do processo, como um produto de pré-fermentação (uvas vindimadas, uvas esmagadas, no mosto). Recomendada para vinhos tintos, brancos e rosés. É fornecida 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:
Torulaspota Delbrueckii

CÓDIGO DO PRODUTO: 699118

COR: Branco sujo a ligeiramente castanho

EMBALAGEM: 500g

FORMA: Pó

TIPO: Pacote de alumínio embalado sob vácuo

APLICAÇÃO

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

- 1) Maior redondez e suavidade em boca;
- 2) Maior intensidade aromática;
- 3) Menor acidez volátil.

Esta estirpe *não-Saccharomyces*, foi selecionada especialmente, pela sua capacidade em aperfeiçoar a complexidade e sensação em boca, no vinho. O mosto inoculado com VINIFLORA® PRELUDE™, produz vinhos, nos quais se nota, um carácter mais completo, em comparação com fermentações realizadas só com leveduras *Saccharomyces*.

A estirpe pura de *Torulaspota Delbrueckii* garante um início de fermentação alcoólica seguro e confiável em vinhos tintos, rosés ou brancos. Contudo, *Torulaspota Delbrueckii* não estará presente até ao final da fermentação alcoólica. VINIFLORA® PRELUDE™, estará presente durante a primeira fase da fermentação alcoólica no vinho, dependendo do vinho e sua aplicação; mais ou menos até a concentração de etanol atingir 9% (V/V). Nesta altura, o inóculo morre, de modo que, a fermentação alcoólica só pode ser finalizada, por uma estirpe mais tolerante ao álcool, como *Saccharomyces Cerevisiae*. Assim, a inoculação de VINIFLORA® PRELUDE™, deve ser seguida de uma inoculação *Saccharomyces Cerevisiae*, de modo a garantir uma fermentação alcoólica segura, suave e rápida.



Viniflora® Prelude™

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1) Reidratação

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 cultura, 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.

DOSAGEM RECOMENDADA: usar uma embalagem de 500g em 20hl (530 galões US), 25 g/hl.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

SABORES	EQUILÍBRIO ÁCIDO	SENSAÇÃO GUSTATIVA	OUTROS
Maior intensidade aromática (tióis, ésteres) Fenóis voláteis muito baixos H ₂ S muito baixo Notas doces, caramelo Ideal para vinhos amadurecidos em cascos de carvalho	Baixa produção de ácido acético	Produção elevada de polissacarídeos	Baixa produção de SO ₂ FML facilitada Hidrolise precoce

Viniflora® Prelude™

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*: recomenda-se esta técnica quando o tempo para encubar é limitado e/ou o tempo total de fermentação necessita de ser mantido o mesmo. 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 assegurará um “efeito intensificador de aromas” moderado, associado a um arranque suave da fermentação alcoólica.

– Inoculação sequencial:

Primeiro inocula-se VINIFLORA® PRELUDE™, seguido da estirpe *Saccharomyces cerevisiae*. 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 horas antes da inoculação de *Saccharomyces cerevisiae* quando a temperatura é alta (produção de vinho tinto);
- 48 horas antes da inoculação de *Saccharomyces cerevisiae* quando a temperatura é baixa (produção de vinho branco).

DADOS FISIOLÓGICOS

PARÂMETROS	VALORES	OBSERVAÇÃO
Temperatura*): Limites de tolerância Temperatura ideal	10-28°C (50-82º F) 15-25°C (59-77º F)	
Tolerância a SO ₂ *):	30 ppm na encuba	
Tolerância ao Álcool*):	9,0%	
Requisitos em azoto:	Médio	Verificar YAN antes da inoculação
Rendimento Açúcar / Álcool:	16,8 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.*

Viniflora® Prelude™

TEOR DO PRODUTO

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

Viniflora® Prelude™

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 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	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 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

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.