

VinoTaste® Pro

Para um estágio mais rápido e um vinho de melhor qualidade. VINOTASTE® PRO acelera o estágio dos vinhos tintos e brancos, amplificando o aroma. Esta enzima de vinificação acentua a redondez do vinho, graças a atividades específicas e aperfeiçoa a clarificação dos vinhos jovens.

DATA:	30/04/2024
REVISÃO:	---



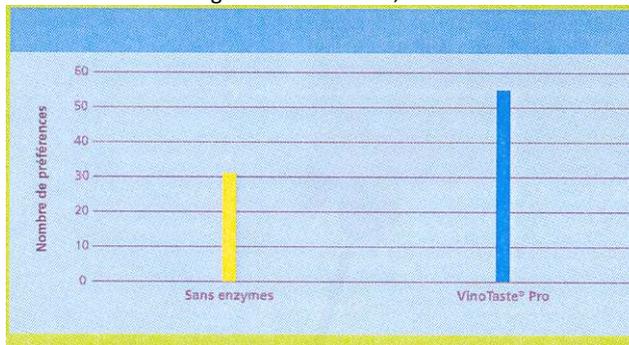
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



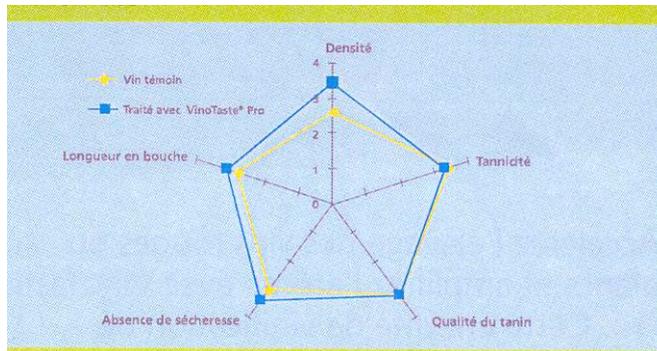
- 1) Clarificação e estágio mais rápido, após a fermentação alcoólica:
Assegura uma clarificação rápida dos vinhos jovens, logo após a fermentação alcoólica, graças à hidrólise dos polissacáridos, o que permite reduzir a duração da clarificação. Diminui a duração do estágio em cerca de 20%, enquanto estabiliza a cor e aperfeiçoa a quantidade global do vinho. Elimina o risco de sabores ou aromas desagradáveis graças à purificação FCE e acelera o estágio.
- 2) Aperfeiçoamento do perfil aromático global:
Realça a complexidade aromática e acentua a redondez do vinho, que melhora a filtrabilidade natural do vinho até 200% e reduz a necessidade da força mecânica durante a filtração, a qual pode alterar o perfil aromático do vinho.

VINOTASTE® PRO - Para um estágio mais rápido e um vinho de melhor qualidade

Vinho branco, degustação de Sauvignon Blanc, estagiado sobre borras, 2004



Melhoria do perfil sensorial em vinho tinto Merlot 2005



Numa prova triangular com 17 provadores (Faculdade de Enologia de Bordéus), obtiveram-se 10 respostas corretas. Os vinhos tratados com VINOTASTE® PRO são, segundo as estatísticas, diferentes dos vinhos tratados sem enzimas (umbral de 1%). No que concerne à redondez, os juízes elegeram os vinhos tratados com VINOTASTE® PRO (umbral de 5%).

Nas borras brancas, VINOTASTE® PRO aperfeiçoa as propriedades sensoriais, nomeadamente a sensação na boca e a redondez do Sauvignon Blanc, graças à libertação de compostos saborosos.

VINOTASTE® PRO aperfeiçoa a sensação na boca após 12 meses (o Merlot estava engarrafado há 5 meses)



VinoTaste® Pro

Neste produto a atividade enzimática chave é proporcionada por

(1,3)-beta-D-glucanase que sucessivamente hidrolisa (1,3)-beta-D-glucanos a partir da extremidade não redutora, libertando alfa-glucose; poligalacturonase que hidrolisa as ligações de (1,4)-alfa-D-galacturónico em pectato e outros galacturonanos.

Enzima Declarada	Poligalacturonase Beta-glucanase (exo-1,3-)
Atividade Declarada	2500 PGNU/g 75 BGXU/g
Atividades Secundárias	O produto não contém atividade significativa de Cinamilesterase
Cor	Branco sujo e castanho <i>A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática.</i>
Aspeto	Granulado
Propriedades	Disperso, com baixa formação de poeira
Densidade aproximada (g/ml)	0,65
Odor	Ligeiro odor a fermentação
Solubilidade	Facilmente solúvel



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

6 g/hl para brancos e rosés e 10 g/hl para tintos, dado o seu teor mais elevado em polifenóis.

MODO DE APLICAÇÃO:

VINOTASTE® PRO, utiliza-se no fim da fermentação alcoólica ou após a trasfega, para os vinhos tintos, e desde o início do estágio sobre as borras, para os vinhos brancos.

Para os vinhos tintos estagiados em cubas, VINOTASTE® PRO, é adicionado durante a trasfega, antes da fermentação malolática. Para estágio em barricas, VINOTASTE® PRO, é adicionado sob a manta, no fim da fermentação.

Para os vinhos brancos e rosés, em estágio, sobre borras finas, VINOTASTE® PRO, é adicionado na barrica, no fim da fermentação alcoólica.

Tempo de contato: VINOTASTE® PRO ativa-se desde a sua adição no vinho.

Temperatura: VINOTASTE® PRO ativa-se entre 5°C e 60°C. A adição precoce no vinho jovem, realça o resultado da enzima.

pH: VINOTASTE® PRO ativa-se qualquer que seja o pH do mosto (pH 2,9 – 4,0).



ESPECIFICAÇÕES

	LIMITE MÍNIMO	LIMITE MÁXIMO	UNIDADE
Pectinasa PGNU	2500	---	/g
Beta-glucanase BGXU	75	---	/g
Contagem total de viáveis	---	50000	/g
Bactéria Coliforme	---	30	/g
E.coli	Não detetado		/25g
Salmonela	Não detetado		/25g
Metais pesados	---	Max 30	mg/kg
Chumbo	---	Max 5	mg/kg
Arsénio	---	Max. 3	mg/kg
Cádmio	---	Max 0,5	mg/kg
Mercúrio	---	Max 0,5	mg/kg

COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Maltodextrina CAS 9050-36-6:	86,20
Água CAS nr. 7732-18-5:	4
Poligalacturonase CAS 9032-75-1*:	3
Beta-glucanase CAS 9074-98-0:	3
Citrato Trissódico dihidratado CAS 6132-04-3:	2
Cloreto de Potássio CAS 7447-40-7:	1
Ácido Cítrico CAS 77-92-9:	0,80

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção *Trichoderma harzianum*
Aspergillus niger

Produzido por fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção não são modificados usando biotecnologia moderna.

VALORES NUTRICIONAIS

O produto tem um valor nutricional típico de aproximadamente 1600 kJ/100 g produto enzimático

Proteína	7g / 100 g
Carboidratos	85g / 100g
Acido orgânico	2g / 100 g
Cinzas	2g / 100 g
Sódio (0,4 g/100 g)	
Humidade	4g/ 100 g

* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca)
Sem conservantes



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 250 g.

Temperatura de armazenamento: 0-25°C (32°-77°F).

A embalagem deve manter-se intata, seca e protegida do sol. Seguir as recomendações e utilizar o produto antes da data de validade, de preferência, de modo a evitar a necessidade de uma dose maior.

Utilizar de preferências antes de: ver data de validade no rótulo do produto ou no certificado de análise. Se armazenado conforme recomendações e utilizado antes da data de validade, o produto proporciona um excelente rendimento.

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após entrega, o produto deve ser armazenado conforme recomendado.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E MANUSEIO

Enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir à sensibilização e causar reações alérgicas em pessoas sensibilizadas. Algumas enzimas podem irritar a pele, olhos e mucosas, quando o contacto for prolongado. Consultar a FDS para mais informações sobre o manuseamento seguro do produto e derrames.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de grau alimentar, definidas em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC);

Em conformidade com os requisitos de pureza recomendados em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC), no que se refere a micotoxinas;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

Em conformidade com a legislação da UE, no que se refere a pesticidas;

Adequado para dietas vegan e vegetariana, uma vez que deriva de um processo de produção, que não utiliza quaisquer matérias-primas e/ou auxiliares tecnológicos, de origem animal;

Em conformidade com os requisitos de pureza da OIV, conforme indicado no capítulo 7 - "Higiene e nível máximo de contaminantes"; se utilizado como auxiliar tecnológico na produção de géneros alimentícios, o produto final, pode ser classificado como "biológico";

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹	ALERGÉNIO	SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹
AIPO	NÃO	MOLUSCOS	NÃO
CEREAIS CONTENDO GLÚTEN ^{2/4}	NÃO	MOSTARDA	NÃO
CRUSTÁCEOS	NÃO	NOZES ³	NÃO
OVOS	NÃO	AMENDOINS	NÃO
PEIXE	NÃO	SEMENTES DE SÉSAMO	NÃO
TREMOÇO	NÃO	SOJA	NÃO
LEITE (INCLUINDO LACTOSE)	NÃO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10 mg/kg OU 10 mg/lt	NÃO

¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, e suas modificações. A lista abrange alergénios mencionados em 21 USC 301 (US) e GB 7718-2011 (China).

² Nomeadamente, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

³ Nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e de Queensland

⁴ Se não: sem glúten, ou seja <20ppm (Regulamento UE 828/2014)

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

KOSHER

Certificado disponível;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.