

Vinozym® Vintage FCE

Preparação enzimática única e económica que permite obter o melhor da uva tinta e produzir vinhos de qualidade, mais corposos e com maior redondez em boca.

DATA:	17/04/2023
REVISÃO:	---

VANTAGENS ENOLÓGICAS



1) MELHORAR A COR:

VINOZYM® VINTAGE FCE, facilita a extração da cor e melhora a sua estabilidade até 20%. Mais, a atividade desta enzima única no seu género, preserva a cor do vinho, mesmo após a fermentação e o estágio.

2) UM MELHOR PERFIL AROMÁTICO GLOBAL:

VINOZYM® VINTAGE FCE, permite a obtenção de vinhos mais corposos e com mais sensação em boca, aumentando a extração de bons taninos em 15%, sem aumentar a adstringência. Esta preparação enzimática única, extrai os taninos suaves da película e os polissacarídeos da polpa, o que melhora o perfil aromático global do vinho.

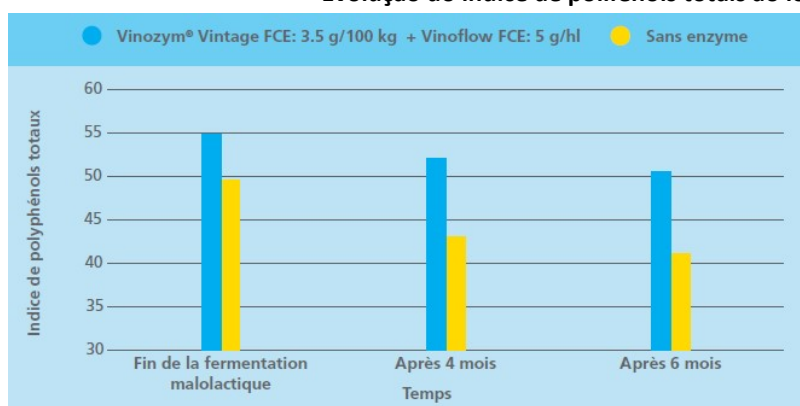
3) UM MELHOR RENDIMENTO:

VINOZYM® VINTAGE FCE, permite o aumento da produção do vinho de gota, no final da fermentação alcoólica, entre 5 a 10% e diminui até 30% a duração da maceração. Isto reduz o recurso ao trabalho mecânico (bombagem por exemplo) e limita a maceração pré-fermentativa a frio.

4) AROMAS MAIS FRUTADOS:

Esta solução enzimática única estimula a libertação de precursores de aromas da película, permitindo, portanto, a produção de vinhos tintos com aromas mais frutados.

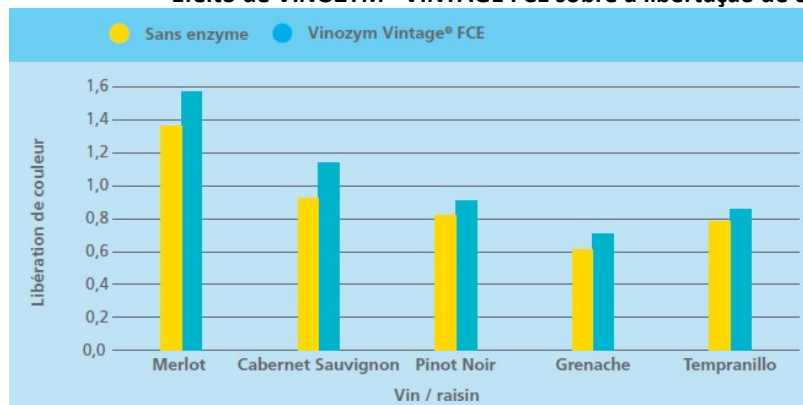
Evolução do índice de polifenóis totais ao longo do tempo



VINOZYM® VINTAGE FCE tem um efeito positivo sobre a extração da cor e dos polifenóis. O efeito varia conforme o ano e a variedade da uva. O vinho tratado pela enzima é mais estável no tempo.

Vinozym® Vintage FCE

Efeito de VINOZYM® VINTAGE FCE sobre a libertação de cor para diferentes variedades



VINOZYM® VINTAGE FCE aumenta significativamente a libertação da cor para diversas cepas tintas.

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

3 – 4 g / 100 kg para uvas de grainhas grandes. Esta dose deve ser aumentada para 4 – 5 g / 100 kg para as pequenas grainhas, em anos secos ou em caso de maturidade fraca.

MODO DE APLICAÇÃO:

VINOZYM® VINTAGE FCE, é adicionada após o triturador-desengaçador, durante o enchimento da cuba. O SO₂ não afeta a atividade da enzima. VINOZYM® VINTAGE FCE, permite reduzir a duração de maceração de 30 a 100% e pode mesmo evitar o processo de maceração pré-fermentativa a frio. Isto garante uma produção de vinhos tintos frutados, com um dia de maceração pré-fermentativa a frio, em vez de dois, sem enzimas.

Tempo de contato: a enzima ativa-se desde que é adicionada à uva.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Neste produto a atividade enzimática chave é proporcionada por

Poligalacturonase que hidrolisa as ligações de (1,4)-alfa-D-galacturónico em pectato e outros galacturonanos

Enzima Declarada:	Poligalacturonase
Atividade Declarada:	7500 PGNU/g
Atividades Secundárias:	O produto não contém atividade significativa de Cinamil esterase
Cor:	Branco-sujo e castanho A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática
Aspeto:	Granulado
Propriedades:	Disperso, com baixa formação de poeira
Densidade aproximada (g/ml)	0,65
Odor:	Ligeiro odor a fermentação
Solubilidade:	Facilmente solúvel



Vinozym® Vintage FCE

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	Limite Mínimo	Limite Máximo	Unidade
Pectinasa PGNU	7500		/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
Mercurio		Max 0,5	mg/kg

COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (w/w)
Maltodextrina CAS nr. 9050-36-6	82
Poligalacturonase CAS nr. 9032-75-1*	8
Água CAS nr. 7732-18-5	4
Citrato Trissódico dihidratado CAS nr. 6132-04-3	3
Cloreto de Potássio CAS nr. 7447-40-7	2
Ácido Cítrico CAS 77-92-9	1
* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca) Sem conservantes	

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção Aspergillus niger
Aspergillus aculeatus

Produzida 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 1570 kJ/100 g de produto enzimático.

Proteína	8 g / 100 g
Carboidratos	83 g / 100 g
Acido orgânico	2 g / 100 g
Cinzas	3 g / 100 g
Sódio (0,5 g/100 g)	
Humidade	4 g / 100 g

Vinozym® Vintage FCE



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 100 e 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.

Validade: 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, armazenar 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

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 o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

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

Cumprir 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);

Cumprir 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;

Cumprir com a legislação UE no que se refere a pesticidas;

Vinozym® Vintage FCE

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

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;

Certificados Kosher e Halal;

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/lit	NÃO
¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, conforme alterado. 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)			