

Vitaferment®

Nutriente da fermentação alcoólica, VITAFERMENT® favorece a multiplicação das leveduras e limita os riscos fermentativos.

DATA:	18/02/2021
REVISÃO:	GN/18-02-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: sulfato de amónio (E517) e dicloridrato de tiamina (Vitamina B1).

Vantagens enológicas: para assegurar um bom desenvolvimento da fermentação alcoólica, é indispensável que as leveduras disponham de elementos nutritivos, necessários à sua multiplicação e ao funcionamento do metabolismo fermentativo, tais como a tiamina e o azoto assimilável.

Nem sempre o mosto contém estes elementos em quantidade suficiente, pelo que, é necessário, um aporte exógeno. VITAFERMENT® permite assegurar a disponibilidade destes nutrientes. A sua utilização, favorece assim, a multiplicação das leveduras em início de fermentação e limita os riscos fermentativos.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 10 a 50 g/hl. 10 g/hl aportam 21 mg/l de azoto assimilável.

Dose máxima legal (regulamentação UE): 50 g/hl
(com esta dose, adiciona-se a dose máxima autorizada em tiamina: 60 mg/hl)

MODO DE APLICAÇÃO:

O aporte deve ser fundamentado, em função da carência inicial do mosto. Aportar no momento da inoculação das LSA (não misturar as preparações) e/ou no primeiro terço da fermentação. Adicionar diretamente no mosto e homogeneizar através de uma remontagem.

Incorporar em duas vezes: a primeira metade, após a adição das leveduras, uma vez dissolvido num pouco de mosto; a segunda metade, assim que a densidade do mosto baixe 30 pontos, durante uma remontagem com aeração (fazer um ensaio preliminar de exposição ao ar).



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg e 5 kg (caixa de 20kg). Saco de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

Vitaferment®

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Cristais incolores
Solubilidade em água	Solúvel
COMPOSIÇÃO	
H ₂ SO ₄	> 73,5%
NH ₃	>25%
Cloridrato de tiamina	~0,120%
CARÁCTER DE IDENTIDADE	
pH (a 1% - 25°C)	~5,5

LIMITES	
Chumbo	<3 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Ferro	<50mg/kg
Cinzas sulfúricas	≤ 5 g/kg
Cloretos (expresso em HCl)	<1 g/kg
Nitratos	Ausência
Fosfatos (expressos em fósforo)	<500 mg/kg

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

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;

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 contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.