

ELEVADA EXPRESSÃO DO POTENCIAL AROMÁTICO FRUTADO E REDUÇÃO DO CARÁTER VEGETAL

STIMULA é uma nova gama de autolisados de levedura (100%) desenvolvida para fornecer as concentrações de azoto orgânico adequadas para otimizar o metabolismo da levedura e promover o perfil aromático das diferentes castas.

STIMULA CABERNET é particularmente rico em diferentes fontes de azoto (especialmente pequenos peptídeos), vitaminas (biotina) e minerais (magnésio, zinco).

Com base no conhecimento atual da Lallemand sobre o metabolismo da levedura e dos resultados recentes obtidos com os parceiros de I&D, foram identificados transportadores de pequenos peptídeos (dipeptídeos e tripeptídeos). Na presença de uma determinada concentração de oligoelementos, esta utilização dos peptídeos resulta no aumento da produção de ésteres pela levedura. A adição de STIMULA CABERNET no final da fase de crescimento promove o metabolismo da levedura para a biossíntese dos aromas. A elevada expressão do potencial aromático frutado também reduz o caráter vegetal. A nutrição equilibrada fornecida pelo STIMULA CABERNET reduz o stress da levedura durante a fermentação alcoólica (FA).

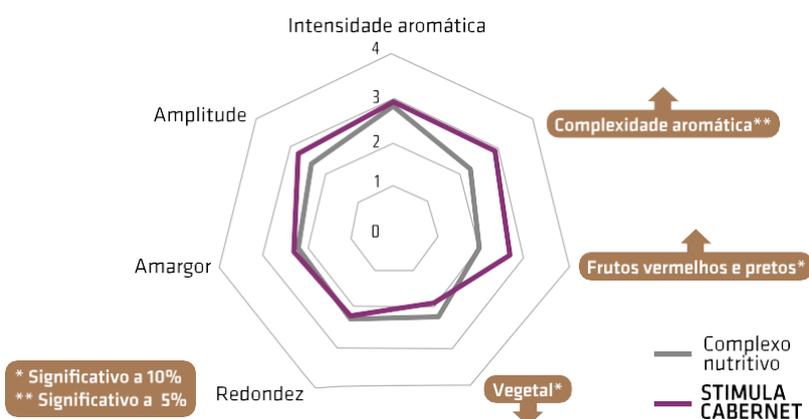
APLICAÇÃO E RESULTADOS

De precursores a tióis voláteis:
Impacto de STIMULA SYRAH na libertação de 3MH e 3MHA



Índice do aroma baseado no OAV (Odor Activity Value)

Ensaio comparativo em vinho Cabernet Sauvignon (Bordéus, França, 2019) Sem adição vs 40g/hL Stimula Cabernet a 1/3 da FA.
Análises do mosto: Açúcar-238 g/L; NFA-218mg/L; pH-3,46



Análise sensorial realizada por um painel de especialistas (Março 2020, 15 provadores).

Ensaio comparativo em vinho Cabernet Sauvignon (África do Sul 2019), Complexo nutritivo vs Stimula Cabernet (ambos a 40g/hL) adicionados a 1/3 da FA.

10 dos 15 provadores preferiram o vinho fermentado com Stimula Cabernet.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.
Ingredientes: Levedura autolisada *Saccharomyces cerevisiae*
Azoto orgânico na levedura autolisada < 11,5% de matéria seca (N equivalente)
Aminoácidos na levedura autolisada: 10 a 20% de matéria seca (Glicina equivalente)
Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ufc/g;
Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;
Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

STIMULA CABERNET é um nutriente que fornece aminoácidos, peptídeos, vitaminas e minerais altamente disponíveis.

Recomendada: 40 g/hL adicionado a 1/3 da FA.

1. Dispersar em água na proporção de 1Kg para 10L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea.
3. Incorporar a solução de imediato no mosto.
Se preparado com antecedência homogeneizar antes de aplicar no mosto.

NFA* no mosto	Início da FA	1/3 da FA
> 200mg/L		STIMULA CABERNET 40g/hL
125-200mg/L	FERMAID O 10-20g/hL	STIMULA CABERNET 40g/hL
< 125 mg/L	FERMAID E 10-20g/hL	STIMULA CABERNET 40g/hL

* NFA: Azoto facilmente assimilável

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.