

ACELERE A REIDRATAÇÃO DA LEVEDURA

GO-FERM STEROL FLASH é o novo protetor natural composto por um autolisado de levedura com uma elevada concentração e biodisponibilidade de ergosterol. O desenvolvimento de um processo de produção inovador específico permitiu o obter o autolisado na forma microaglomerada.

- 5 Maior tamanho das partículas (4x) (redução de poeiras)
- 5 Aumento da molhabilidade (maior espaço entre partículas e maior área de superfície)
- 5 Suspensão mais simples e rápida

BENEFÍCIOS E RESULTADOS

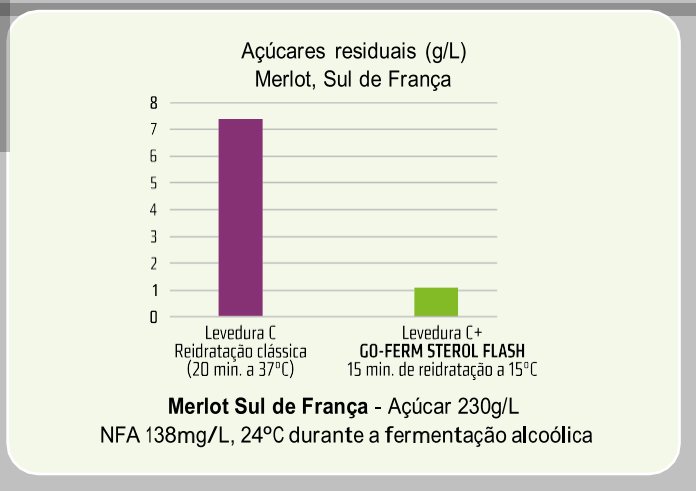
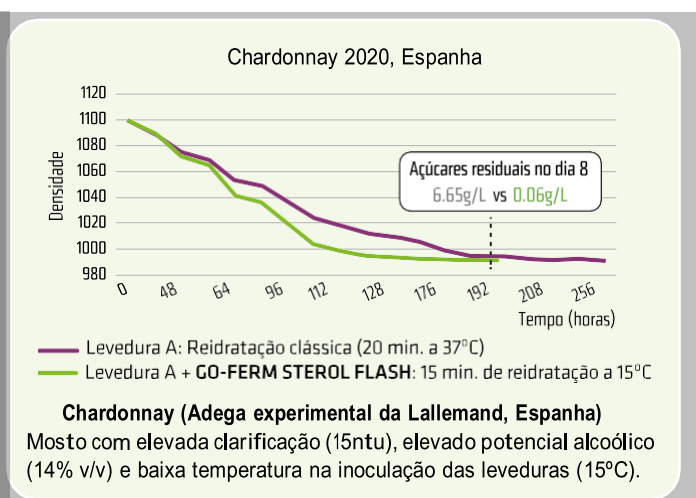
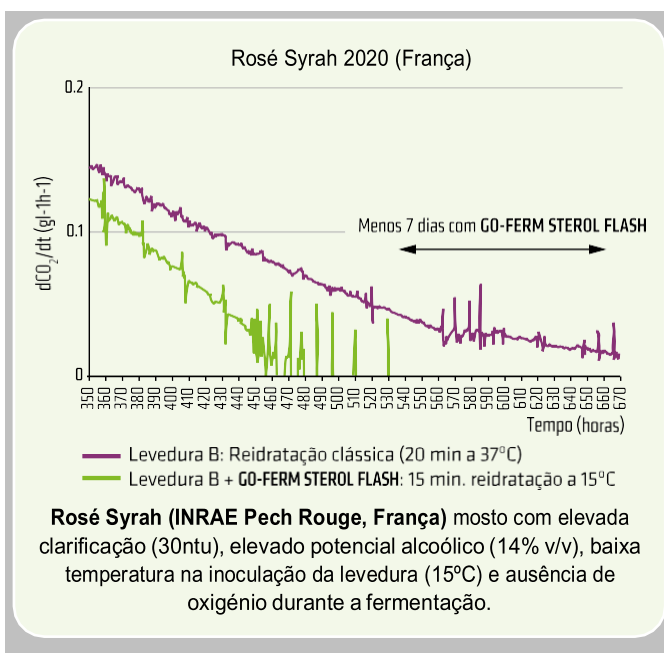
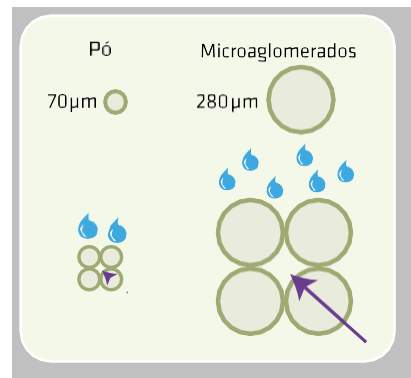
Estas propriedades do **GO-FERM STEROL FLASH** permitem uma integração mais rápida e eficiente dos esteróis da levedura enológica durante a reidratação da levedura (15 mins. – água de reidratação acima dos 15°C).

O impacto de **NUTRI'UP** é evidente durante a fermentação alcoólica (Figura 1). Adicionado a 1/3 da fermentação alcoólica **NUTRI'UP** aumenta a atividade fermentativa da levedura mantendo a viabilidade elevada garantindo a obtenção de um vinho seco.

GO-FERM STEROL FLASH contribui para a segurança fermentativa em condições adversas de vinificação.

- 5 Mosto rosé e branco com elevada clarificação (baixa turbidez) e/ou uma temperatura alcoólica baixa (otimização da atividade da levedura durante a fermentação).
- 5 Mosto tinto com um elevado potencial alcoólico (aumento da tolerância alcoólica e osmótica da levedura).

GO-FERM STEROL FLASH também aumenta a assimilação dos precursores de aromas da levedura promovendo a libertação de componentes aromáticos.



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

ESPECIFICAÇÕES

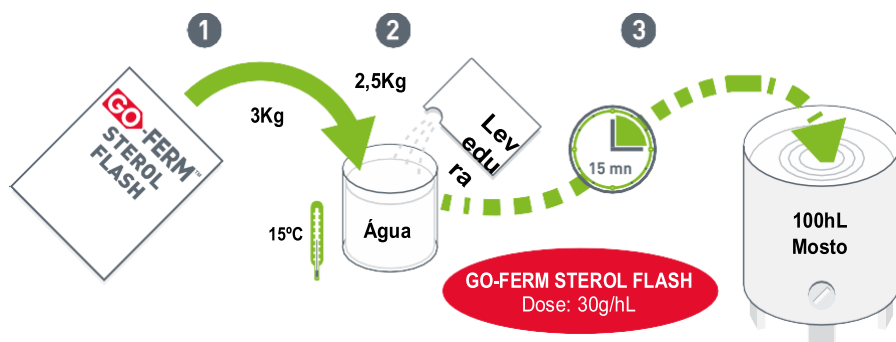
Aparência e Odor: Pó bege a castanho claro com cheiro característico a levedura
Composição: Autolisado de levedura *Saccharomyces cerevisiae*
Azoto orgânico < 11,5% de matéria seca (N equivalente) e Aminoácidos < 20% de matéria seca (Glicina equivalente), Matéria seca > 93%; Bactérias lácticas < 103 ufc/g; Bactérias acéticas < 103 ufc/g; Coliformes < 102 ufc/g; E.coli: Ausente/g; S.aureus: Ausente/g; Salmonella: Ausente/25g; Bolores < 103 ufc/g; Leveduras < 102 ufc/g; Chumbo < 2mg/Kg; Mercúrio < 1mg/Kg; Arsénio < 3 mg/Kg; Cádmio < 1 mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5Kg
Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.
Para ser utilizado uma vez aberto.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dispersar **GO-FERM STEROL FLASH** na água de reidratação (temperatura ambiente, superior a 15°C).
2. Dispersar a levedura enológica selecionada, misturar suavemente e aguardar 15 minutos.
3. Incorporar a suspensão lentamente no mosto garantindo a homogeneização da aplicação.



Patente pendente 21008-040-01



Em conformidade com a legislação de vinho biológico na UE, Codex OIV, Isento de OGM e Vegan.

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.