

AFINAMENTO DOS VINHOS COM O MELHOR DO ESTÁGIO NASBORRAS FINAS

O **NOBLESSE** é um produto exclusivo produzido a partir de uma única estirpe de levedura enológica específica (*Saccharomyces cerevisiae*) selecionada pelo ICV em França devido às suas características organolépticas. Esta levedura inativa foi obtida através de um processo específico de inativação do potencial sulfito redutor que reduz a produção de aromas enxofrados. Este processo é exclusivo da Lallemand e permite realizar um estágio nas borras finas com todas as vantagens e benefícios resultantes de todas e de cada uma das frações que compõem as leveduras. Além disso o **NOBLESSE** permite otimizar os recursos da adega e evitar os riscos da ausência de controlo.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

NOBLESSE participa e modifica o equilíbrio coloidal do vinho:

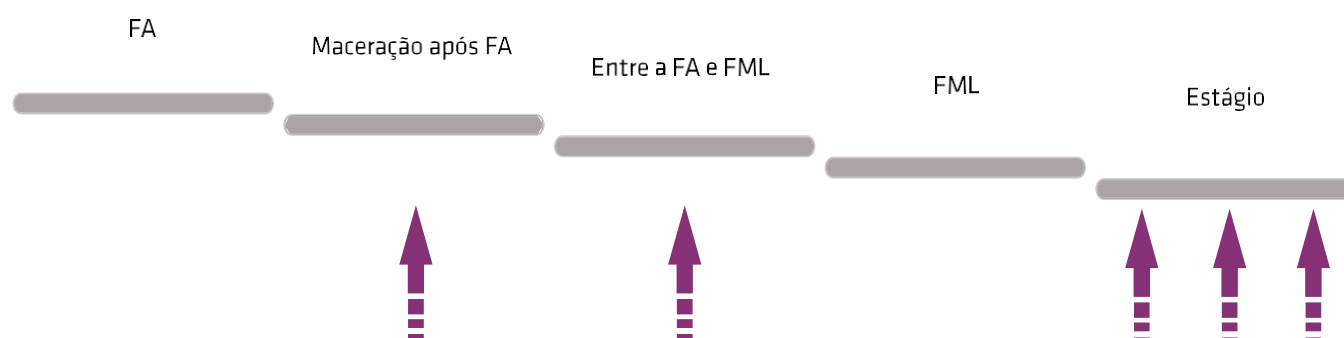
- 5 Percepção mais intensa de aromas de fruta madura e de volume no “ataque” em boca.
- 5 Interação entre os compostos aromáticos e as macromoléculas das leveduras contribuindo com uma sensação de “redondez” e doçura no final de boca.
- 5 Integração das percepções aromáticas da madeira.
- 5 Em vinhos com álcool elevado diminui a sensação ardente do álcool.
- 5 Limita as percepções químicas, “etéreas” e fumadas e promove a estabilização da cor extraída em vinificações com uvas afetadas pela *Botrytis cinerea*.

Impacto do **NOBLESSE** em boca



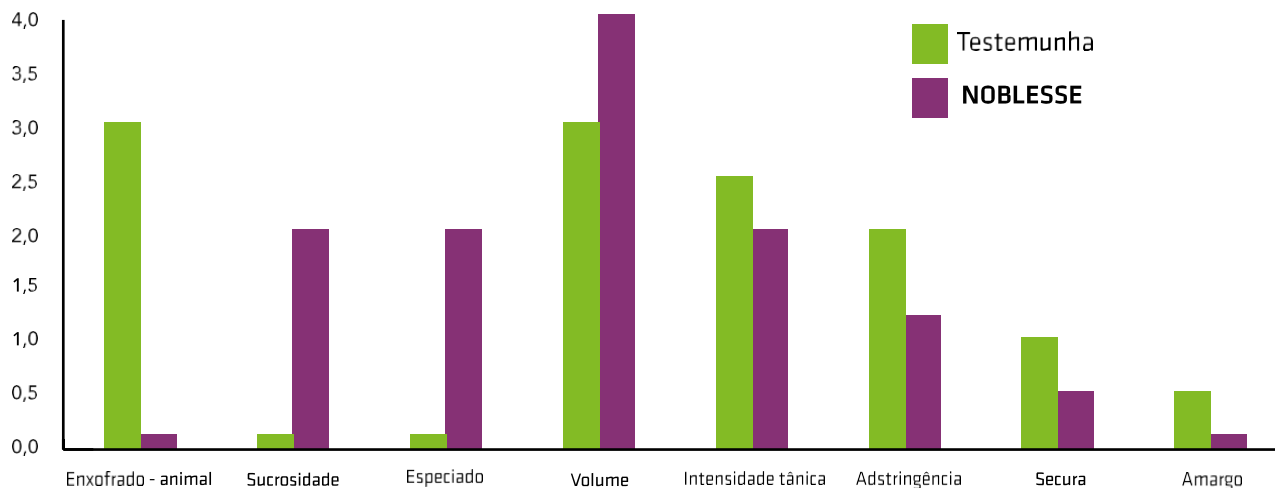
Previne a produção de aromas enxofrados durante o estágio nas borras finas.
Optimiza a duração da fermentação malolática.

POSSÍVEIS MOMENTOS DE APLICAÇÃO



NOBLESSE tem um efeito notável desde os primeiros momentos de aplicação. Ao longo do tempo o produto continua a contribuir para a melhoria das características do vinho e por isso recomenda-se a monitorização através da degustação. Desta forma o Enólogo pode definir o perfil exato que deseja para o seu vinho.

EFEITO DO NOBLESSE NO ESTILO SENSORIAL DE UM VINHO TINTO DE CARINENA - GARNACHA DE MACERAÇÃO LONGA. ENSAIO DE I&D ICV EM ADEGA INDUSTRIAL



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 Ionização - Não tratado por radiação.
- 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.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada 30g/hL. Dose máxima legal: 40 g/hL

1. Suspender em água ou vinho (1Kg em 10 Lt) e homogeneizar.
2. Adicionar logo de seguida ao vinho.

É recomendado movimentar as borras finas 2x por semana durante a 1ª semana e posteriormente 1x por semana.

Monitorizar através da degustação a evolução do vinho.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura inativa específica (*Saccharomyces cerevisiae*)

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 < 10²ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio

< 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

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.

