



NUTRIENT VIT END™

O ativador para assegurar o final de fermentação dos seus vinhos

DESCRIÇÃO

NUTRIENT VIT END™ é um nutriente orgânico para facilitar o final de fermentação:

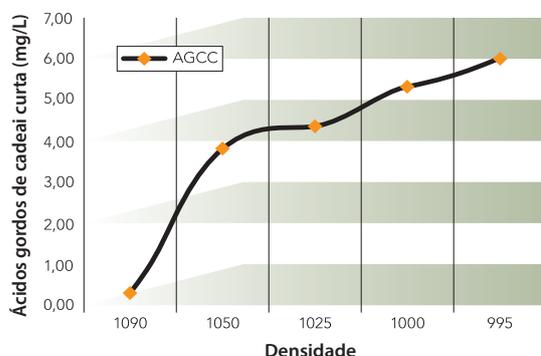
- Leveduras inativas selecionadas pela sua elevada especificidade e capacidade para reter substâncias inibidoras da fermentação.
- Contribui com fatores de sobrevivência, lípidos, que ajudam a manter a fluidez da membrana e a atividade das leveduras que estão a realizar a fermentação.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

- Aumentar a segurança da fermentação em condições difíceis e prevenir a ocorrência de paragens de fermentação.
- Tratamento de vinhos com paragem de fermentação em que se pretende relançar a fermentação. Redução dos ácidos gordos de cadeia curta que provocam paragem de fermentação e presença de aromas a “velho”, cera etc...Prevenção metabólica de desvios (HSAV). Evitar o crescimento negativo para a segurança fermentativa e a qualidade dos vinhos em tratamentos antibotritis, pesticidas e herbicidas.

Evolução da concentração de ácidos gordos totais de cadeia curta durante a fermentação



Fonte: Centro de Investigação e Desenvolvimento Agrário (CIDA) da Rioja, Espanha

No gráfico pode-se observar uma diminuição da velocidade de acumulação de ácidos gordos totais de cadeia curta a partir de metade da fermentação. Este fato deve-se à adsorção destes compostos pelas paredes de leveduras mortas e a sua assimilação por células viáveis. Isto permite oferecer uma possibilidade de utilização de paredes de leveduras inativas no tratamento preventivo em fermentações lentas e no tratamento curativo em mostos / vinhos com paragem de fermentação.



PARAGENS DE FERMENTAÇÃO

Quais são as principais causas?

- Diminuição da viabilidade das leveduras. Consequência do efeito combinado de diversos parâmetros tais como a ausência de oxigênio, a concentração de açúcares no mosto etc...
- Presença de ácidos gordos de cadeia curta (ácido hexanóico, octanóico, decanóico, dodecanóico) e os seus ésteres. A produção destes compostos é favorecida por fermentações em ambiente redutor, mostos muito açucarados, baixa turbidez do mosto. A sua ação tóxica modifica a capacidade de transporte de açúcares ao interior da célula ocupando os sítios ativos das proteínas de transporte da membrana.
- Causas relacionadas com a estirpe de levedura, a sua proteção e a dose de inoculação.
- Presença de outros inibidores tais como o etanol, resíduos de pesticidas etc.... A presença de etanol diminui a velocidade de entrada da glucose na célula e limita o fluxo de prótons resultantes da atividade ATPase da membrana.
- Temperaturas extremas. A temperatura e o etanol atuam em sinergia sobre a atividade ATPase da membrana favorecendo deste modo a acidificação intracelular. Temperaturas excessivamente baixas provocam um aumento da concentração de ácidos gordos de cadeia curta, diminuindo a população viável e aumentando a duração da fermentação alcoólica devido a uma pior cinética fermentativa.

Consequências da acumulação de ácidos gordos de cadeia curta:

- Possíveis picos lácticos e ataques bacterianos como consequência das fermentações lentas ou paradas.
- Presença de aromas desagradáveis (velho, cera, sabão, etc...)

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Recomendada:

- Preventiva: 30 g/hL no último terço da fermentação alcoólica.
 - Curativa: 40 g/hL ao mosto/ vinho com paragem de fermentação antes da inoculação da levedura aclimatizada ao álcool.
 - Autorizada na UE \leq a 20 g/hL.
- Suspender em água, mosto ou vinho e misturar bem antes de aplicar no mosto/ vinho.



OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 2,5 kg em sacos de alumínio selados.
- Conservar num local fresco e seco.
- Utilizar depois de aberto.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.