



O'BERRY™

Aumento de aromas em tintos e rosés

DESCRIÇÃO

A composição única de O'BERRY™ fornece à levedura uma fonte de azoto exclusivamente orgânica que é facilmente assimilável e testada para promover a expressão aromática “frutada” do vinho.

Aplicado a 1/3 da fermentação alcoólica O'BERRY™ contribui com aminoácidos no momento ideal para a levedura e maximiza a produção dos compostos aromáticos referidos.

O'BERRY™ promove uma maior esterificação de alguns compostos em moléculas aromáticas em comparação com uma adição de azoto mineral.

Com uma libertação suave e progressiva de aminoácidos e pequenos péptidos, O'BERRY reduz a produção de compostos enxofrados negativos durante a fermentação alcoólica: deste modo limita desvios organolépticos que podem mascarar atributos positivos das uvas.

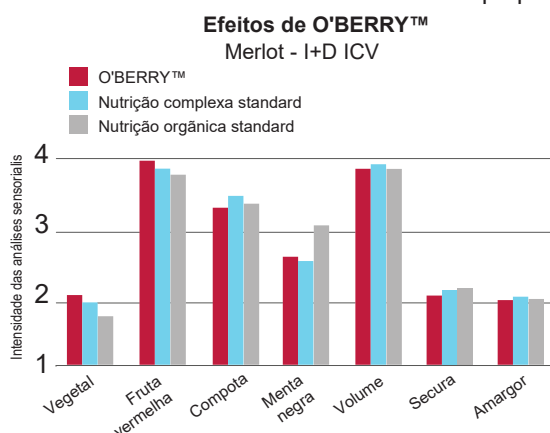
O'BERRY™ é uma ferramenta para o desenvolvimento do perfil “frutas e frescura” na elaboração de vinhos tintos e rosés.

O'BERRY™ é um estimulador que permite a utilização de uma nutrição mais adaptada aos objetivos pretendidos.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Em mostos com carência ligeira ou moderada de azoto O'BERRY™ promove uma fermentação completa mesmo em condições difíceis sem controlo de outros elementos (temperatura etc...).

O azoto orgânico libertado por O'BERRY™ é assimilado pela levedura de forma mais lenta e contínua do que o azoto de origem mineral (DAP, etc.). Deste modo é assegurado um consumo de azoto equilibrado no momento mais eficiente da atividade fermentativa e limitado o risco de aumento repentino da temperatura. O'BERRY™ liberta maioritariamente pequenos péptidos e fatores de resistência ao stress.



- O'BERRY™ é 100% orgânico e foi selecionado e testado por uma equipa de Investigação e Desenvolvimento do grupo ICV com mais de 30 anos de experiência no controlo da fermentação e é produzido pela Lallemand através de um processo exclusivo de secagem e embalagem.
- Os aminoácidos no mosto idênticos aos que O'BERRY™ aporta, são utilizados pela biomassa da levedura para a renovação do seu “stock” interno de compostos azotados. O'BERRY™ promove a produção de proteínas (estruturais e com atividade enzimática) em simultâneo com a dos compostos aromáticos.



INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Recomendada: 40g/hL

Aplicar a 1/3 da Fermentação alcoólica.

Em mostos em que a dose recomendada é insuficiente para eliminar as carências em azoto, suplementar com o nutriente FERMAID E™ entre 1/3 a 1/2 da FA. Suspende em água (1Kg em 10Lt) e aplicar logo de seguida no mosto. Se a reidratação for realizada com antecedência efetuar uma ressuspensão antes de aplicar no mosto.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 1 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.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand 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.