



TDS - Ficha Técnica

BIOECORCE DE LEVURE

NUTRIENTE NATURAL DERIVADO DE LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE

NÃO OGM ESPECÍFICO PARA USO ENOLÓGICO

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **BIOECORCE DE LEVURE** é tecnicamente um autolizado de levedura (carcaça de levedura), que imediatamente antes de sofrer a secagem, passou por um processo de glicólise a cargo da fração polissacarídea insolúvel (parede celular) de forma a tornar-se disponível durante a fermentação alcoólica.
- **BIOECORCE DE LEVURE** contém todos os elementos naturais necessários ao ótimo desenvolvimento da flora micética presente no mosto de uva.
- Aminoácidos essenciais e complementares, esteróis, ácidos gordos insaturados, polissacáridos livres solúveis e ramificados estão presentes de forma natural e prontamente assimilável
- Comparativamente a outros tipos de nutrientes, **BIOECORCE DE LEVURE** é sempre prioritário, no entanto as decisões técnicas serão sempre do enólogo. Sobretudo quando se pretende vinhos tintos estruturados de médio potencial alcoólico, de ótima acidez e com notas aromáticas de frutos vermelhos bem amadurecidos e notas de gordura envolvente, recomenda-se a utilização de **BIOECORCE DE LEVURE** como nutriente essencial em fermentação alcoólica, de forma a fornecer ao meio substrato para desenvolvimento de processos pós fermentativos aproveitando as borras finas de fermentação que tem origem nas leveduras.
- Recomenda-se **BIOECORCE DE LEVURE** em vinhos brancos estruturados sem componentes de tióis.
- **BIOECORCE DE LEVURE** permite maiores amplitudes térmicas em fermentação, assim como atenua substancialmente a ação inibidora de fermentação dos produtos fitofarmacêuticos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSIÇÃO

- Aspeto: Pó fino de cor creme
- Humidade(105 ± 2°C): <8,0 % w/w
- pH (10% sol): 5,0 – 7,0
- Densidade: >420 g/l
- Proteínas: >45,0 % w/w
-

ANALISE MICROBIOLÓGICA

- Contagem total de bactérias: <5000 UCF / g
- Leveduras e moldes: < 50 UCF / g
- Coliformes: <5 MPN/g
- E.coli: Ausente MPN/g
- Salmonelas: Ausente a 25g
- Bacillus cereus: <100 UCF/g



TDS - Ficha Técnica

BIOECORCE DE LEVURE

MODO DE EMPREGO E DOSES

20-30 g/Hl pode-se aplicar faseadamente no início da fermentação e quando se inicia a fase de declínio de multiplicação das leveduras.

Em caso de paragens de fermentação, 10 – 15 g/Hl

BIOECORCE DE LEVURE dilui-se em água ou mosto na proporção de 1/10.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg e sacos de 20 kg.

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada, selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém OGM.

Está conforme a norma internacional do O.I.V.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.