



## TDS - Ficha Técnica

---

---

**BIOGLUT**

### NUTRIENTE PARA FERMENTAÇÃO EM REDUÇÃO NATURAL

#### CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **BIOGLUT** é um derivado da levedura *Saccharomyces cerevisiae* não OGM, selecionada pela capacidade, em fase de multiplicação industrial, de produzir naturalmente peptídeos redutores de elevada atividade denominados como tripeptídeos redutores GSH.
- **BIOGLUT** é, tecnicamente, um autolizado de levedura que imediatamente antes da secagem sofreu um processo exclusivamente físico de estabilização, de forma a salvaguardar os componentes mais importantes e delicados (cisteína, glicina, ácido glutâmico) e outros componentes glucídicos menos específicos, mas igualmente úteis para o resultado final.
- **BIOGLUT** contém todos os elementos naturais necessários ao desenvolvimento da flora micética presente no mosto de uva: aminoácidos essenciais e complementares, esteróis, ácidos gordos insaturados e polissacáridos ramificados de assimilação pronta. Na prática, **BIOGLUT**, representa a base essencial das vantagens atribuídas à maior parte das preparações mais purificadas de carcaça de leveduras.
- **BIOGLUT** é recomendável por diversos motivos, dos quais podemos destacar a busca de carácter reductor em fermentação, tais como Sauvignon blanc, Verdelho, etc..., assim como em vinhos rosados.
- A utilização de **BIOGLUT** torna-se, pela exigência na perfeição, uma ferramenta obrigatória em fermentação, de forma a responder à evolução e exigências do mercado.
- O ambiente reductor criado com **BIOGLUT** mantém-se no tempo substancialmente estável e irreversível, permitindo vinhos de características varietais mais acentuadas, e mais frescas durante mais tempo, essencialmente devido à presença do enxofre nos tiois orgânicos voláteis do vinho.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| • Aspeto:                  | Pó Beje.                |
| • Humidade:                | <4.5 %                  |
| • Teor de matéria seca:    | >95.00 %                |
| • pH:                      | 5.5                     |
| • NaCl (matéria seca):     | 39.4%                   |
| • Azoto total:             | 12.1 %                  |
| • Proteínas:               | 7.00 %                  |
| • <b>GSH (% em seco):</b>  | <b>≤3.00 % ; ≤6.00%</b> |
| • Contagem total em Placa: | 1000 UFC/g              |
| • E.Coli:                  | < 10 UFC/g              |
| • Coliformes:              | < 10 UFC                |
| • Células vivas            | < 10 UFC/g              |
| • Salmonelas UFC/25 g      | Ausente                 |



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### **BIOGLUT**

#### MODO DE EMPREGO E DOSES

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

BIOGLUT dilui-se em água ou mosto na proporção de 1/10.

---

#### EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg e sacos de 25 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.