



TDS - Ficha Técnica

COMPLEX FR

Nutriente à base de autolizado de levedura, carcaças de levedura, polissacáridos adsorventes, fosfato diamónio e tiamina.

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **COMPLEX FR** é o ativador de fermentação ideal, mesmo nas condições mais severas. Mantém a produção de acidez volátil em valores mínimos, atua como bioregulador no suporte mecânico das leveduras e na adsorção de toxinas, libertando gradualmente o azoto disponível, e é recomendado em mostos muito limpos.
- É um derivado da levedura *Saccharomyces cerevisiae* obtido por tratamento de canal radiante controlado: é por isso um produto natural, sem uso de aditivos, respeitando o vinho. A tecnologia de produção e a escolha de matérias-primas são parte de um processo industrial patenteado.
- A combinação sinérgica de derivados de parede celular de levedura, levedura inativa, com derivados de polissacarídeos vegetais, com uma estrutura modificada, aumentam as suas propriedades, em particular a ação melhorada de adsorção de ácidos gordos decanoico e dodecanoico e todos os outros componentes derivados do "stress" de fermentação de levedura, o que muitas vezes conduz à formação de compostos de acetaldeído, ácido pirúvico e enxofre indesejáveis.
- Também se deve ter em mente que as vitaminas do complexo B e aminoácidos (proteína vegetal) neste produto, sendo derivados naturais e não sintéticos, tem melhor carga coloidal e são insubstituíveis como fermentos de suporte nutricional.
- A presença de sais de amónio (DAP) também fornece o azoto disponível (APA) que é essencial para o bom desempenho da fermentação e na prevenção da formação de componentes sulfurados indesejáveis.
É um produto para utilização em fermentação: combina o uso a melhoria da complexidade aromática à do regulador e ativador de fermentação, com todas as vantagens descritas.
- Melhoria da fermentação alcoólica e melhor resistência a altas e baixas temperaturas
- Redução de efeitos secundários de uma possível presença de resíduos de pesticidas.
- Redução drástica do perigo da formação de acidez voláteis. Vinhos redondos por causa da presença e desenvolvimento de manoproteínas.
- Melhoria da estabilidade de cor e equilíbrio geral coloidal, especialmente em vinhos tintos. Ignição espontânea e sem efeitos secundários da fermentação malolática.



TDS - Ficha Técnica

COMPLEX FR

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS

COMPOSIÇÃO:

Derivado da levedura *Saccharomyces cerevisiae* para uso enológico, mais precisamente definido como "paredes de levedura", derivadas de membranas celulares, polissacarídeos insolúveis ativados e fosfato de amônio e dicloridrato de tiamina.

Extrato seco:	95%
Azoto orgânico:	10- 13%
Azoto livre (APA):	11,2%
pH:	6 + \ - 1

Os lipídios presentes são divididos 25% de uma forma livre e 25% está ligado a outros componentes. Esta fase lipídica contém porções da forma de ergosterol. As substâncias minerais das membranas celulares são particularmente ricos em fósforo (principalmente sob a forma de fosfatos).

Fósforo:	0,8%
Cálcio:	0,3%
Magnésio:	0,05%
Sódio:	0,3%
Potássio:	0,1%
Cloretos:	0,01%
Hidratos de carbono solúveis CC13COOH:	6% + / -5
Mananos (tais como glicoproteína solúvel):	8%
Glicogênio ácido solúvel e alcalina:	11%
Glucanos:	30%



TDS - Ficha Técnica

COMPLEX FR

MODO DE EMPREGO E DOSES

A dose máxima de 50 g / hl; 25g/hl média (a dose máxima está relacionada com a presença de tiamina).

Deve adicionar-se às massas em duas ou três fases distintas e sucessivas: imediatamente após o início da fermentação alcoólica, na fase tumultuosa da fermentação, ou durante o período de declínio para favorecer a FML.

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.

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt

Pais: PT TDS 23991 versão: 1,0

versão: 11-Mar-2014