

ACTIPROTECT ROSÉ

OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

Protetor de leveduras para a revelação aromática dos vinhos rosé

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

ACTIPROTECT ROSÉ é um protetor de 3.^a geração: proveniente de uma estirpe de levedura selecionada pela sua capacidade excepcional em produzir esteróis, autolisada de acordo com um processo específico para concentrar estes esteróis e formado numa levedura inativa particularmente rica em minerais e vitaminas.

Esta composição única confere-lhe uma capacidade incomparável pelos protetores de segunda e primeira gerações em reforçar a membrana das leveduras ativas durante a sua reidratação. A membrana plasmática, mais resistente e mais funcional, permite assim garantir uma otimização das trocas membranares do mosto para a célula, nomeadamente de precursores de aromas tiolados.

A levedura pode então revelar todo o potencial aromático do mosto rosé, totalmente em segurança fermentativa, inclusive em condições de stress (por exemplo clarificação impulsional, baixa temperatura, vinificação em condições reductoras).

DOSIS DE EMPLEO E PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dosagem: 30 g/hL.

Incorpore **ACTIPROTECT ROSÉ** em meio de reidratação das suas leveduras, antes de o acrescentar às mesmas.

Misturar 1 kg de **ACTIPROTECT ROSÉ** em 20 L de água a 43 °C.

Deixar a temperatura descer novamente entre os 35 e os 40 °C (no caso de leveduras *S. cerevisiae*) antes de incorporar as leveduras ativas neste fermento.

Conseguir uma aclimação progressiva do fermento à temperatura do mosto com adições sucessivas de mosto ao fermento, e depois inocular o mosto até que a diferença de temperatura entre este e o fermento seja inferior a 10°C.

CARACTERÍSTICAS

Composição:

- autolisado de levedura [*Saccharomyces cerevisiae*]: teor em azoto orgânico <11,5% de matéria seca (equivalente de azoto) e teor em aminoácidos compreendida entre 10% e 20% da forma seca (equivalente de glicina)
- leveduras inativas [*Saccharomyces cerevisiae*]: teor em azoto orgânico <9,5% de matéria seca (equivalente em azoto). Preparação sólida contendo insolúveis.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Sacos de 1 kg.

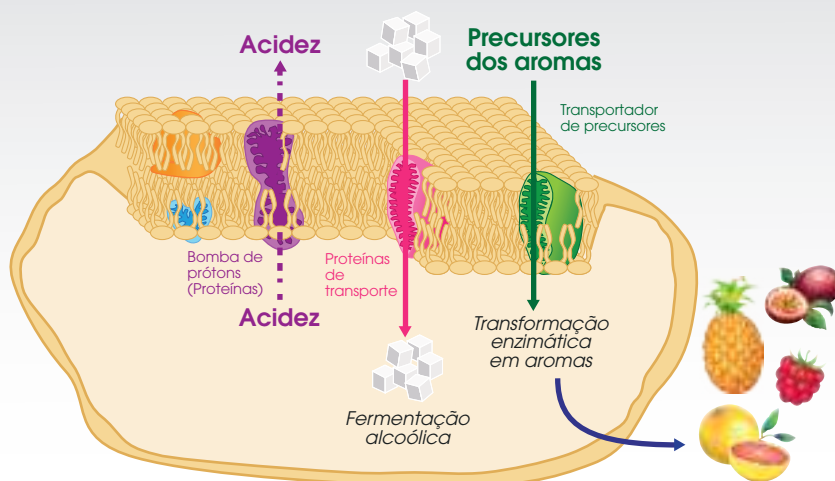
Armazenar num local seco e sem odores, entre os 5 e os 25°C. Uma vez a saqueta aberta, o produto deve ser utilizado rapidamente e não pode ser conservado. Uma vez preparada, a fórmula é utilizada no dia.

ACTIPROTECT ROSÉ

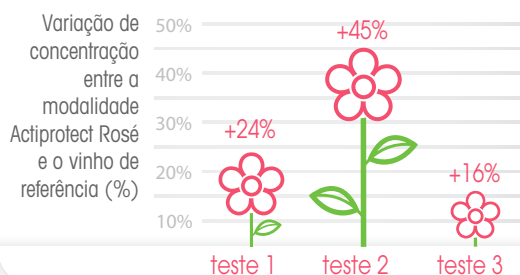
Otimizar a constituição de membranas para aumentar a expressão aromática dos vinhos

A membrana plasmática é a barreira entre o meio intracelular e o mosto. Graças às proteínas incorporada, permite funções essenciais, nomeadamente:

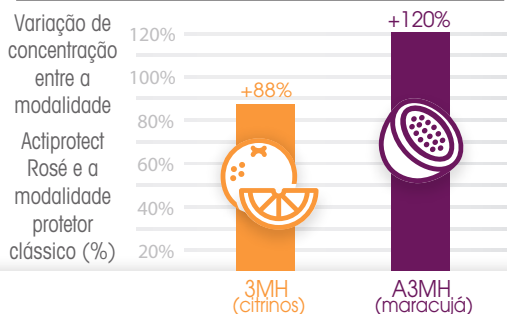
- a assimilação dos precursores de aromas para a sua revelação
 - a expulsão da acidez para garantir a sobrevivência da levedura
 - a assimilação dos açúcares para uma realização eficaz da fermentação alcoólica
- O bom estado da membrana é assim crucial para a obtenção de vinhos rosés de qualidade.



Ganhos de aromas florais (2-fenil-etanol) graças a a utilização de ACTIPROTECT ROSÉ (vinho de referência: sem protetor)



Ganhos em tióis frutados obtidos com ACTIPROTECT ROSÉ relativamente a um protetor de levedura clássica



Uma maior expressão aromática

ACTIPROTECT ROSÉ melhora a fisiologia membranar da levedura reidratada.

Esta apresenta uma **melhor sobrevivência** em início e final de fermentação, **integrando melhor os precursores de aromas** (aminoácidos e precursores de tióis) para depois libertá-los em aromas ativos graças ao seu metabolismo enzimático específico.

Esta otimização concretiza-se através de uma **formação acrescida de tióis varietais frutados** de tipo cítrinos (3MH) e frutos exóticos (A3MH) por um lado, e de **aromas florais** (2-fenil-etanol) por outro lado.

Estes resultados também se destacam dos obtidos com produtores de leveduras de gerações anteriores, menos ricos em esteróis devido à estirpe de levedura autolisada e o procedimento utilizado.

Além da levedura, menos sujeita ao stress, reduz a sua produção de metabólitos aromáticos indesejáveis, como o acetato de etilo (até -40%).

Associado a uma nutrição racional, ACTIPROTECT ROSÉ é a garantia de uma gestão ideal da fermentação de forma a valorizar da melhor forma a preservação e a revelação do potencial aromático dos vinhos rosés.