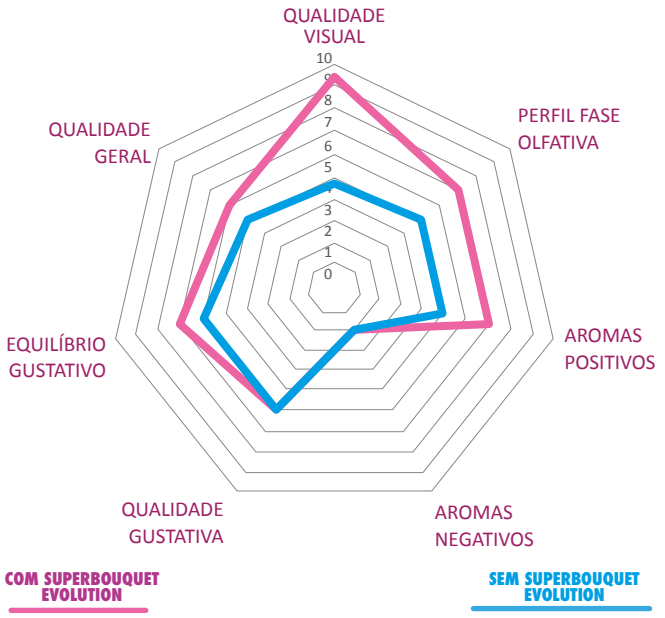
Super Bouquet EVOLUTION

Efeito anti-oxidante para a protecção de aromas e evolução retardada nos vinhos.



*Perfil organoléptico do vinho branco da colheita de 2016, com e sem aplicação de **Superbouquet EVOLUTION**, após três meses de fermentação alcoólica. Variedade Airén, 11,51 % vol, pH 3,40, AT 5,23 g/l, SO2 4 mg/L livre, SO2 46 mg/L total.*

*Imagem do vinho branco em 2016 sem e com a adição de **Superbouquet EVOLUTION***

CARACTERÍSTICAS

Trata-se de uma levedura inativa de segunda geração, com grande poder antioxidante, que promove a libertação de aminoácidos e peptídeos tiólicos (glutationa). Embora sejam bem conhecidos os efeitos positivos deste péptido de tiol e dos seus metabolitos precursores sobre o aroma e o abrandamento da evolução dos vinhos, o estudo do seu efeito durante a fermentação e identificação das práticas e fatores enológicos que afetam o seu conteúdo permitiram o desenvolvimento de um itinerário enológico onde o seu efeito protetor é maximizado.

A sua utilização é altamente recomendada na produção de vinhos brancos de castas altamente oxidantes, ricas em thiols voláteis (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo).

A sua elevada capacidade antioxidante permite uma redução dos níveis de SO_2 durante o processamento. É especialmente indicado para a produção de vinhos sem sulfitos.

Superbouquet EVOLUTION é o resultado do Projeto de VIN NOSO2 investigação (INNPACTO IPT 2012-0967-060000) que visa reduzir os níveis de SO2 durante o processamento.

Análise dos parâmetros de cor:

DETERMINAÇÕES	SEM SUPERBOUQUET EVOLUTION	COM SUPERBOUQUET EVOLUTION
Intensidade colorante (Cálculo)	0.119	0.108
DO 420 nm (Espectrofotómetro)	0.085	0.084
DO 440 nm (Compostos fenólicos oxidados) (Espectrofotometría)	0.059	0.056
DO 520 nm (Espectrofotómetro)	0.027	0.020
DO 620 nm (Espectrofotómetro)	0.007	0.004
IPT (Espectrofotómetro)	7.82	6.87
DO 320 nm (ácidos fenólicos) (Espectrofotómetro)	4.14	3.84

A amostra com a adição de **SUPERBOUQUET EVOLUTION** mostra uma ligeira diminuição dos compostos fenólicos oxidados (DO 440 nm) e uma diminuição significativa dos polifenóis totais (IPT) e ácidos fenólicos que suportam a oxidação (DO 320 nm)

APLICAÇÃO

- Nas fases iniciais da fermentação alcoólica, para permitir a assimilação e síntese de glutatião por parte de la levadura.
- No final da fermentação alcoólica.
- Envelhecimento em borras e vinho acabado.

Para alcançar o efeito protector máximo do **Superbouquet EVOLUTION** é necessário evitar deficiências de azoto. Por conseguinte, é aconselhável utilizar nutrientes orgânicos desde o início da fermentação (**Actimax Natura**). Evitar a aplicação de sais de amónio.

Para vinhos com baixos níveis de SO2 ou sem sulfitos, recomenda-se a realização regular de um controlo de oxigénio dissolvido, bem como um controlo microbiológico.

AAGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Cidade Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O seu efeito antioxidante natural permite:

•Proteção das cores: Limita o acastanhamento dos mostos e dos vinhos. Elimina as quinonas reativas do mosto.

•Proteção aromática: Ajuda a preservar a fração aromática dos mostos e dos vinhos. A sua utilização precoce garante a proteção dos tióis voláteis formados durante a fermentação alcoólica, que são particularmente susceptíveis à oxidação.

Aplicado na fermentação alcoólica, aumenta a expressão do potencial aromático das variedades tioleicas

COMPOSIÇÃO

•Levadura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*) com grande poder antioxidante (glutatião). Estirpe específica selecionada, cultivada num ambiente rico em nutrientes e inativada pelo calor.

DOSE

FERMENTAÇÃO	20-40 g/hl
ENVELHECIMENTO EM VINHO	10-20 g/hl
ACABADO DE BORRA	

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho ou mosto e adicionar ao tanque ou barril assegurando a sua perfeita homogeneização.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Pacotes de 1 e 10 Kg.

Se recomandă pentru elaborarea vinului ecologic:

- Em conformidade com a regulamentação europeia CE 834/2007-RUE 203/2012.
- Em conformidade com a regulamentação americana NOP (National Organic Program).
- Adequado para vegans
- Não contém alergénios.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 402 (rev.1)

Nitrogênio total [%]	< 10
Humedad [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras [UFC/g]	$< 10^2$
Mohos [UFC/g]	$<10^3$
Bactéria láctica [UFC/g]	$< 10^3$
Bactéria acética [UFC/g]	$< 10^3$
Salmonella [UFC/25g]	AUSENCIA
E. coli [UFC/g]	AUSENCIA
Staphylococcus aureus [UFC/g]	AUSENCIA
Coliformes totais [UFC/g]	$< 10^2$

MODO DE CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Cidade Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com