

# EXISTEM INFINITAS FRAGRÂNCIAS NO



## ENCONTRA A TUA ENTRE AS LEVEDURAS AEB



CONHEÇA A  
NOSSA **GAMA**  
**DE LEVEDURAS**  
**SELECIONADAS**  
PARA UMA  
FERMENTAÇÃO  
PERFEITA.

 **AEB**<sup>®</sup>

# A ESCOLHA DA LEVEDURA IDEAL



A levedura é o principal interveniente na fermentação alcoólica que, certamente, é a passagem mais importante de toda a vinificação. A escolha da levedura não pode ser deixada ao acaso, mas deve ser feita com atenção e com base em dados corretos e confiáveis.

É por isso que a AEB elaborou o B.I. da levedura\*, onde estão agrupadas grande parte das propriedades das estirpes disponíveis, comparando-as entre si.

Desta forma, o enólogo pode escolher, com grande precisão, a levedura mais adequada para o seu vinho e à tecnologia à sua disposição, com base nos seguintes dados:

- ✓ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS**, que revelam a influência sobre as notas aromáticas e a estrutura do vinho;
- ✓ **CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS**, relacionadas com a tendência em produzir espuma, à sua modalidade de desenvolvimento/crescimento, ao aspeto das borras e à adsorção da cor;
- ✓ **CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS**, ou seja, capacidade de produção de álcool, a latência, a conversão alcoólica, o rendimento de açúcar e a sensibilidade ao SO<sub>2</sub>.

Os dados contidos no B.I. de cada levedura são acompanhados de estudos de fermentação em mostos naturais e sintéticos com diferentes teores de APA.

A velocidade máxima, a velocidade média e a regularidade da fermentação foram avaliadas, em três diferentes temperaturas.

Reidratar a levedura em

10  
PARTES

de água morna, açucarada



Máximo

38°C



Durante

20-30  
MINUTOS



## RECOMENDA-SE

Adicionar, na água de reidratação, o nutriente **Fermoplus Energy Glu 3.0**, na proporção

1:4

da levedura



Ensaio mostraram que, com o **Fermoplus Energy Glu 3.0**, o número de células de leveduras **AUMENTA EM CERCA DE**

30%

após 6 horas da reidratação.

\* Os B.I. das leveduras são fornecidos pelos nossos técnicos-comerciais com base nas necessidades do cliente.

# INVESTIGAÇÃO E QUALIDADE A SELEÇÃO DAS LEVEDURAS PARA A AEB

O Grupo AEB reúne muitos anos de experiência e forte know-how na utilização de leveduras em enologia. Esta experiência deu origem a um Controlo de Qualidade muito restritivo, desenvolvido pelo nosso departamento de Investigação e Desenvolvimento **em colaboração com prestigiados institutos de investigação**: os ensaios levam em consideração quer a legislação em vigor quer o desempenho da fermentação. Um processo consolidado que inclui **análises químicas, microbiológicas e funcionais**.

A vasta gama de leveduras AEB distingue-se pela sua capacidade de **realçar os precursores presentes nas uvas**, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos em fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos, manoproteínas e outras particularidades específicas.

Todas as leveduras selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidades extremamente limitadas, compostos que podem interferir na qualidade do vinho.

## ANÁLISES FUNCIONAIS E A VITALIDADE CELULAR

Juntamente com os controlos químicos e microbiológicos exigidos por lei, temos desenvolvido análises funcionais precisas tendo em consideração a aplicação final da natureza fermentativa. **Os nossos controlos vão além da simples viabilidade celular**, pois examinam também as células mortas, cuja proporção em relação às células vivas é **um importante indicador da qualidade do processo de produção da levedura**.

Os controlos feitos pela AEB são muito restritivos pois exigem, como parâmetro mínimo, um número de células viáveis de pelo menos o dobro das células estabelecido pela legislação vigente.

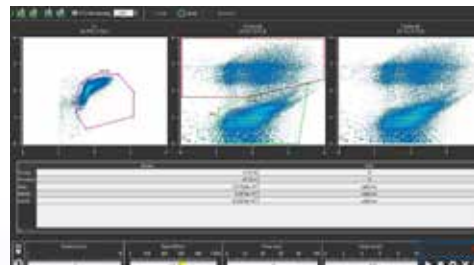


Gráfico detalhado que mostra a contagem das leveduras e cruza os dados de FSC e SSC.

**FSC (Forward Scatter):** parâmetro descritivo da dimensão da célula de levedura.

**SSC (Side Scatter):** parâmetro descritivo da complexidade da membrana celular.



**Citofluorímetro:** aparelho para a quantificação da concentração celular da levedura.



SAIBA MAIS SOBRE  
O CONTROLO  
DE QUALIDADE  
DAS LEVEDURAS

ASSISTA  
O NOSSO  
VÍDEO



## ANÁLISES E CONTROLO DO PERFIL GENÉTICO DAS LEVEDURAS

- **PCR** - Reação em cadeia da Polimerase (*Polymerase Chain Reaction*): avaliação do DNA após uma reação enzimática que lhe amplifica o sinal.
- **RFLP** - Polimorfismo do comprimento dos fragmentos de restrição (*Restriction Fragment Length Polymorphism*): análises dos fragmentos de restrição do produto PCR para identificação, a nível de espécie e discriminante dentro do género *Saccharomyces*.
- **PFGE** - Electroforese pulsada em gel (*Pulsed Field Gel Electrophoresis*): determinação do número e das dimensões dos cromossomas separados uns dos outros com aplicação de electroforese em campo pulsado em gel de agarose.

Nalgumas leveduras para vinhos brancos, através de método enzimático, avaliamos também a capacidade de produzir riboflavina.



# A NOSSA GAMA DE LEVEDURAS SELECIONADAS PARA CADA TIPO DE VINHO

## LEVEDURAS PARA VINHOS BRANCOS

### LEVULIA Esperide **C**

Selecionada pelo IFV pólo de Vale do Loire.

Nascida por hibridação, combina as características interessantes das duas estirpes pré-selecionadas. Tem uma tendência aromática mais amilica favorecendo a produção de aromas fermentativos, ésteres e acetatos (floral, pera, morango) e a revelação de tióis varietais.

### FERMOL Aromatic **C**

Referência PB2540

Produz uma notável quantidade de aromas fermentativos que a tornam a levedura ideal para as castas neutras e os vinhos jovens. A sua cinética de consumo de açúcar é muito regular e facilita o controle das temperaturas de fermentação.

### FERMOL Arôme Plus **C**

Referência PB2010

Permite obter vinhos com aromas muito intensos, acentua as notas florais e produz vinhos com gosto elegante suportado por uma boa acidez. Excelente resistência à graduação alcoólica e ao SO<sub>2</sub> e capacidade de iniciar a FA mesmo a baixas temperaturas.

### FERMOL Bayanus Lipari \* **B C**

Permite obter vinhos amarelo-palha, incrementando a sua estrutura e o equilíbrio gustativo. Produz um aroma fresco, com notas a frutas de verão, frutos vermelhos e tropicais. Garante uma excelente cinética de fermentação mesmo em vinhos com graduações alcoólicas elevadas.

### FERMOL Blanc **B**

Referência PB2019

Realça as notas de fruta de forma equilibrada. Produz vinhos estruturados e elegantes. A sua capacidade criófila o torna ideal para a produção de vinhos brancos de prestígio. Muito usado também para vinhos base espumantes com notas frescas e equilibradas e ao mesmo tempo bastante complexas.

### FERMOL Bouquet \* **C**

Boa produtora de glicerol, confere ao vinho uma agradável maciez. É apreciada pela sua capacidade para acentuar os aromas primários e florais, realçando as notas terpénicas das uvas provenientes de climas não muito quentes.

### FERMOL Chardonnay **C**

Referência PB2585

Realça as notas de fruta madura e exótica. Graças à elevada produção de manoproteínas, produz vinhos encorpados e harmoniosos. A sua marcada criófila torna-a ideal para vinhos brancos de prestígio, obtidos por maceração a frio ou estagiados em barricas.

### FERMOL Cryoaromae **U**

Referência PB2007

Estirpe fortemente criófila que evidencia as características varietais, sobretudo em vinhos obtidos por maceração a frio. Produz numerosos compostos secundários e aromáticos de prestígio: aumenta o glicerol, a acidez total e realça a nota a rosas (acetato de 2-feniletanol).

### FERMOL Fleur **C**

Referência PB2171

Selecionada pelo IFV de Nantes.

Graças ao seu baixo consumo de ácido málico (<10%), permite preservar a natural frescura da casta de origem; é, portanto, ideal para a FA de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante valor discriminante. Produz notas de flores brancas, balsâmicas e mentoladas.

### FERMOL Iper R **C**

Referência PB2870

Selecionada e controlada pelo Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Modena e Reggio Emilia.

Liberta e transforma os precursores aromáticos sulfurados presentes nas uvas e preservados sobretudo com hiper redução. Quadro aromático: complexo e rico em fragrâncias florais e de frutos tropicais (maracujá, ananás, toranja, sálvia e botões de buxus).

### FERMOL Lime **C**

Referência PB2101

Selecionado dall'IFV di Nantes.

Graças ao seu baixo consumo de ácido málico (<10%), permite preservar a natural frescura da casta de origem; é, portanto, ideal para a FA de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante valor discriminante. Produz aromas cítricos com notas a ervas aromáticas.

### FERMOL PMD53 **C**

Referência PB2053

Realça os mostos obtidos de castas neutras (ex. Trebiano, Malvasia, Greco) onde evidencia as notas frutadas intensas que perduram durante o envelhecimento. Apresenta baixo consumo de ácido málico (<10%) e é indicada para a FA de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um fator discriminante (Riesling, Semillon, Traminer).

### FERMOL Sauvignon **C**

Referência PB2530

Evidencia as notas de compostos aromáticos sulfurados (4-mercapto-4-metil-pentan-2-ona) realçando os aromas a ervas aromáticas, flores brancas e urtiga. Permite obter vinhos com notável intensidade olfativa; é indicada para a casta Sauvignon e, em geral, para vinhos brancos obtidos a partir de uvas maduras, ricas em precursores.

### FERMOL Tropical **C**

Referência PB2121

Selecionada pelo IFV de Nantes.

Graças ao seu baixo consumo de ácido málico (<10%), conserva a natural frescura da casta de origem; é, portanto, ideal para a FA de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante valor discriminante. Produz notas de frutas de verão e tropical, com fragrâncias de sálvia.

# A NOSSA GAMA DE LEVEDURAS SELECIONADAS PARA CADA TIPO DE VINHO

## LEVEDURAS PARA VINHOS ROSÉS E TINTOS JOVENS

### FERMOL Candy \*

Selecionada pelo IFV, polo do Vale do Loire.

Estirpe de levedura híbrida, desenvolve aromas fermentativos e melhora o perfil organoléptico produzindo notas amílicas e aromas que lembram rebuçados *candy* e frutos amarelos. Pode ser utilizado para a FA de mostos provenientes de maceração pré-fermentativa a frio; é ideal para vinhos rosés e brancos.

### FERMOL Cryophile \*

Referência PB2570

A técnica de pré-maceração a frio envolve o arrefecimento da massa esmagada de uvas tintas até 5°C. Selecionada nestas condições, Cryophile é capaz de produzir grandes quantidades de glicerol e de realçar o aroma varietal dos vinhos tintos macerados a frio.

### FERMOL MPF

Ideal para as modernas tecnologias conduzidas a baixas temperaturas (<16°C), direcionadas para obter vinhos com cores intensas, vivas, com perfil fresco e frutado. Realça os aromas primários das uvas, em particular morango, frutos silvestres frescos e liberta fragrâncias de cascas de citrinos.

### FERMOL PB2033

Referência PB2033

Indicada para vinhos rosés e tintos jovens (tipo Beaujolais) com elevada intensidade corante e uma gama complexa de aromas florais e frutados. Fermenta num amplo intervalo de temperatura (12-34°C) e apresenta uma cinética fermentativa muito regular que permite facilmente controlar a temperatura da FA.

### FERMOL Primeurs \*

Referência PB2015

Produz diferentes ésteres com um agradável aroma frutado (que aumenta quando disponibilizada uma boa dose de APA); os ésteres integram-se bem com os aromas típicos da maceração carbónica. Tem uma fase de latência curta que lhe permite assumir rapidamente o predomínio sobre a microflora indígena.

### FERMOL Red Bouquet \*

Referência PB1264

Indicada para vinhos rosés e rosés muito intensos. É, portanto, ideal para a FA de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez seja um valor discriminante. Produz delicadas notas florais, de cereja amarela (ginja), amora e ameixa. Apresenta baixo consumo de ácido málico (<8%), pelo que preserva a frescura natural da casta de origem.

### FERMOL Red Fruit

Referência PB2018

Selecionada e controlada pelo Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Modena e Reggio Emilia.

Nascida da hibridação de duas estirpes (Fermol Iper R e PB2033), é ideal para uso em condições do meio fortemente estressante. Graças à sua baixa exigência de nutrição, é indicada para mostos pobres em nutrientes. Realça as notas aromáticas como mirtilo, groselha e framboesa. Levedura perfeita também para vinhos tintos estruturados e com grande volume na boca.

### FERMOL Rouge

Referência PB2027

Graças ao seu vigor e resistência, rapidamente prevalece sobre a microflora indígena. Comparada com outras LSAs, dá origem a vinhos com uma intensidade corante média-alta, dado que tem uma limitada capacidade em fixar as substâncias corantes extraídas durante a maceração. Ideal para vinhos jovens e de médio envelhecimento com intensos aromas a frutos vermelhos e boa estrutura.

## LEVEDURAS PARA VINHOS TINTOS ESTRUTURADOS E DE GUARDA/ENVELHECIMENTO

### FERMOL Clarifiant

Referência PB2023

Estirpe varietal ideal para tintos encorpados. Favorece a extração dos aromas típicos da casta e realça a grande complexidade aromática dos vinhos de prestígio. Nas fermentações realizadas com Clarifiant, foi observada uma maior intensidade corante (até +17%) e maior teor de antocianinas (>14%) em relação às testemunhas.

### FERMOL Grand Rouge \*

Referência PB2705

Isolada pelo Instituto Enológico de Investigação de Navarra e selecionada pelo Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Modena e Reggio Emilia.

Ideal para reduzir a microflora indígena porque é predominante naturalmente (uso limitado de SO<sub>2</sub>). Possui excelentes características: fase de latência curta, baixas exigências nutricionais, excelente resistência ao álcool e às elevadas temperaturas. Permite criar vinhos limpos, com boa estrutura tânica.

### FERMOL Mediterranée

Referência PB2590

Indicado para vinhos tintos quentes, encorpados, destinados ao envelhecimento. Graças à alta produção de polissacáridos e manoproteínas, harmoniza o sabor, estabiliza a cor e a estrutura tânica. Amplifica as notas doces, que lembram figos maduros e pequenos frutos vermelhos (groselha e cereja).

### FERMOL Premier Cru

Referência PB2031

Estirpe de referência para a produção de vinhos tintos de alta gama. Tem uma produção de H<sub>2</sub>S extremamente limitada, por isso desenvolve notas aromáticas intensas e limpas. Produz notáveis quantidades de glicerol e polissacáridos e lembra frutos silvestres, especiarias, ervas aromáticas e pequenos frutos vermelhos.

### LEVULIA T.P.CO

Referência PB2515

Graças à melhor extração dos polifenóis totais, permite obter vinhos equilibrados destinados ao envelhecimento, com uma coloração mais intensa e estável. Realça as notas frutadas (cereja) e especiarias. Sua grande capacidade de aclimação e seu baixo consumo de azoto tornam-na ideal para FA seguras mesmo com elevado grau alcoólico, com uma escassa produção de SO<sub>2</sub> e acidez volátil.

# A NOSSA GAMA DE LEVEDURAS SELECIONADAS PARA CADA TIPO DE VINHO

## LEVEDURAS PARA VINHOS EFERVESCENTES / ESPUMANTE / FRISANTES

### FERMOL Charmat **B**

Referência PB2051

Tem uma velocidade de FA excepcionalmente elevada e não mascara o aroma varietal. As baixas exigências nutricionais, a elevada produção de álcool, a criofilia acentuada tornam-na particularmente indicada para fermentação em autoclave ou em garrafa. Excelentes resultados também foram obtidos no tratamento de paragens de fermentação.

### FERMOL RCH **B**

Referência PB2002

Selecionada para a espumantização pelo método clássico; indicada também para as refermentações. Acentua as notas frutadas-florais, apresenta boa capacidade de produção de glicerol e acetatos. É criófila, apresenta um bom poder floculante e aglomerante o que facilita o remuage.

### LEVULIA Agglo \* **B**

Levedura aglomerante específica para a produção de vinhos espumantes. Graças à sua capacidade de sedimentação natural, facilita as operações de filtração e engarrafamento em autoclave e permite otimizar os tempos de remuage. Desenvolve uma cinética de fermentação uniforme e fermenta os açúcares na totalidade também a baixas temperaturas.

### LEVULIA Cristal **B**

Autorizada e certificada pelo Comité Interprofessionnel du vin de Champagne.

Específica para a elaboração de vinhos espumantes finos e elegantes, ideal tanto na FA primária como na refermentação em garrafa. Na FA garante o desdobramento completo dos açúcares, apresenta baixa produção de acidez volátil e espuma. Enquanto na segunda fermentação garante um bom reinício da fermentação e possui boa resistência ao álcool. É indicada para a preparação de pied-de-cuve.

### PERLAGE BB **B**

A sua excelente capacidade fermentativa, baixas exigências nutricionais, poder alcoólico e seu caráter criófilo tornam-na ideal para a produção de base espumante e para a segunda fermentação/refermentação. É particularmente indicada para fermentar castas brancas como Chardonnay, Pinot Blanc, Prosecco, Riesling, Muller-Thurgau, etc. Realça as notas frescas, ácidas e ligeiramente sulfuradas que dão origem a vinhos com um perfil não demasiado aberto, mas ideal para obter, na segunda fermentação, aromas florais, agradavelmente frutados, harmoniosos e bem conservados.

## LEVEDURAS NON-SACCHAROMYCES

### LEVULIA Alcomeno **LT**

Selecionada na Borgonha em colaboração com a Université de la Vigne et du Vin de Dijon.



Alcomeno responde ao crescente interesse pela inoculação em sucessão ou em co-inóculo de leveduras *Saccharomyces* e não-*Saccharomyces*. Esta estirpe é capaz de intervir no aspeto organolético dos vinhos e tem grande impacto nos valores analíticos devido ao baixíssimo índice de conversão do açúcar em álcool a favor da produção de ácido láctico, com consequente aumento da acidez total devido à alta produção de ácido láctico (em ensaios de 2015: produziu cerca de 5 g/L de ác. láctico para uma diminuição de 1º GL).

### LEVULIA Pulcherrima **MP**

Selecionada na Borgonha em colaboração com a Université de la Vigne et du Vin de Dijon.



Nascida de um programa de investigação em ecologia microbiana que permitiu isolar várias espécies de leveduras não-*Saccharomyces*, esta levedura da espécie *Metschnikowia Pulcherrima* está naturalmente presente na película da uva. Contribui, desde a fase de pré-fermentação alcoólica, para a complexidade organolética do vinho, realçando os seus aromas varietais.

### LEVULIA Torula **TD**



Levedura certificada bio, contribui para a complexidade aromática, é capaz de limitar o desenvolvimento das espécies produtoras de acidez volátil e reduz as notas adstringentes. É ideal tanto para bioproteção quanto para a primeira parte da fase fermentativa, auxiliada por um inóculo sequencial de *S. cerevisiae*. É indicada para diferentes castas de uvas, tanto terpénicas quanto tiólicas.

\* Artigo de momento não comercializado em Portugal. Para informações adicionais, contactar nossos serviços técnico-comerciais.

### RAÇA FISIOLÓGICA

- C** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*
- B** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*
- U** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*

- MP** *Metschnikowia pulcherrima*
- LT** *Lachancea thermotolerans*
- TD** *Torulaspota delbrueckii*

Certificado  
BIO



# A NOSSA GAMA DE LEVEDURAS SELECIONADAS PARA CADA TIPO DE VINHO



## LEVEDURAS POLIVALENTES

### FERMOL Associées **B** **C**

Preparado multi-estirpes para fermentações regulares e completas, mesmo em situações difíceis. Os vinhos obtidos apresentam aromas complexos e intensos, uma vez que a associação de duas leveduras liberta uma gama de precursores aromáticos muito mais ampla.

### FERMOL Complet Killer Fru **B**

Referência PB2024

Extremamente versátil, ideal tanto para a FA primária quanto para os casos de paragem de fermentação ou correção do grau alcoólico. Consome rapidamente a frutose que normalmente é residual nos vinhos que sofrem paragens de fermentação. Ideal para vinhos brancos neutros, nos quais é capaz de amplificar as notas florais e frutadas.

### FERMOL Cryofruit **U**

Referência PB2021

Selecionada e controlada para Universidade de Modena e Reggio Emilia.

Apresenta uma vincada tendência para a produção de grandes concentrações de glicerol, o que confere maciez ao vinho. Pode ser utilizada tanto em mostos brancos como em tintos, proporcionando sensações gustativas não agressivas, muitas vezes presentes em uvas que não atingiram a maturação.

### FERMOL Davis 522 **C**

Referência UDC522

Estirpe extremamente versátil ideal para vinhos brancos e tintos. Graças à sua elevada velocidade de multiplicação, predomina rapidamente sobre a microflora nativa permitindo completar a FA em pouco tempo. É resistente aos altos teores de SO<sub>2</sub> e não interfere nas características aromáticas da casta.

### FERMOL Elegance \* **C**

Referência PB2012

Obtido por hibridação natural, destaca-se pela excelente cinética de fermentação e pela amplitude da gama aromática, particularmente apreciada em todos os vinhos com denominação de origem onde se pretende valorizar o terroir. Acentua as notas cítricas, florais e ervas aromáticas

### FERMOL Killer \* **C**

Referência PB2307

Com uma fase de latência curta, representa o tratamento curativo mais adequado quando não é possível obter uma suficiente limpeza do mosto. A excelente resistência ao SO<sub>2</sub> e às altas temperaturas garantem bons resultados em qualquer condição operativa. Os vinhos obtidos apresentam aroma fresco e vivaz.

### FERMOL Power \* **C**

Referência PB2014

Aproveita de forma otimizada a disponibilidade de azoto dos mostos, mantendo assim uma elevada atividade metabólica mesmo em condições críticas. Os vinhos obtidos apresentam agradáveis notas varietais que se destacam num contexto aromático com baixa acidez volátil. A estirpe, também ensaiada em vinhos brancos, proporciona os seus melhores resultados em tintos de prestígio.

### FERMOL Rouge Bayanus \* **B**

Referência PB2770

Apresenta excelente desempenho na FA; garante, mesmo nos casos mais extremos, o exaurimento completo dos açúcares. É, portanto, ideal na FA de tintos onde se pretende manter a temperatura abaixo dos 18°C. Os vinhos obtidos são elegantes, finos e onde são acentuadas as notas a frutos vermelhos.

### FERMOL Super 16 **C**

Referência PB3084

Atinge elevadas graduações alcoólicas e dá origem a vinhos perfumados com notas a fruta madura. Demonstra uma alta atividade fermentativa mesmo em condições extremamente difíceis (34°C e 17% alc.); é por isso ideal para vinhos tintos estruturados com baixa acidez volátil. Produz excelentes resultados na FA de mostos ricos em açúcar, como aqueles obtidos a partir de uvas muito maduras ou uvas passas.

### LEVULIA Probios **B**

Testado e validado na zona do Champagne em colaboração com o Comité Interprofessionnel du vin de Champagne.



Produto com certificação bio, apresenta excelentes capacidades de fermentação, mesmo em condições difíceis de pH, temperatura e álcool. É ideal para a vinificação de vinhos-base e para a realização da segunda fermentação. Leva até ao final a FA graças ao consumo total dos açúcares e tem uma produção muito limitada de subprodutos indesejados.

\* Artigo de momento não comercializado em Portugal. Para informações adicionais, contactar nossos serviços técnico-comerciais.

## CONHEÇA A GAMA COMPLETA DAS LEVEDURAS AEB



QUALIDADE CERTIFICADA



**A nossa gama é composta por mais de 50 leveduras, fruto de uma evolução e inovação constante.** O nosso objetivo é poder oferecer às adegas o produto mais indicado para realçar as peculiaridades das uvas as quais passam pela casta, terroir, andamento climático, os processos de vinificação e tantos outros fatores. Poder proporcionar esta escolha às adegas e aos técnicos significa **privilegiar as características intrínsecas da casta**, preservando-as no vinho de forma a torná-las perceptíveis para o consumidor final, que assim apreciará o esforço dos viticultores na produção de uvas de qualidade, resultado do cultivo da terra. **Investimos todos os anos na evolução da investigação enológica a nível mundial:** as nossas leveduras, de facto, nascem de uma profunda e rigorosa investigação desenvolvida em colaboração com enólogos, agrónomos, investigadores e técnicos especializados dos mais prestigiados centros de investigação e universidades de todo o mundo.

**Sustentabilidade e inovação representam, para nós, um binómio indissolúvel e vencedor, tanto no estudo e investigação de novas soluções, quanto no processo de produção da própria levedura.**

### A LEVEDURA, UM PRODUTO NATURAL

A produção de nossas leveduras segue **elevados padrões de sustentabilidade e qualidade** desde a seleção das matérias-primas.

**As nossas leveduras e os substratos utilizados na fase de multiplicação são isentos de OGM e de todos os alérgenos** constantes na lista da UE, prevista pelo Regulamento (UE) n.º. 1169/2011 e sucessivas modificações.



E não só: no seu processo de produção **não é utilizado óleo de palma.**



AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.  
Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela 3500-618 Viseu  
Tel: +351 232 470350 – aeb.bioquimica@mail.telepac.pt - aeb-group.com

