



Oenological Products
and Practices

International Association

Oenoppia – International Association of Oenological Products and Practices

Novas regras para a rotulagem de leveduras secas activas: E491, monoestearato de sorbitano

Em conformidade como o descrito pela monografia “Leveduras Secas Activas” (OENO 329-2009), adoptada pelo OIV durante a Assembleia Geral realizada em Zagreb em Julho de 2009, a qual recomenda que: *“A seguinte informação deve ser indicada no rótulo: ... aditivos, incluindo substâncias usadas durante operações de secagem.”*;

As empresas que constituem a Oenoppia, produtores ou distribuidores de leveduras de vinificação, em acordo com a Confederação Europeia de Produtores de Leveduras (COFALEC), empenharam-se em indicar nos rótulos dos seus produtos, sempre que aplicável, a utilização de agentes emulsionantes.

O **monoestearato de sorbitano** ou **E491** é um aditivo alimentar comum com acção emulsionante, que desempenha um papel específico de protecção celular durante a fase de secagem ou desidratação da levedura. Tem igualmente uma função importante durante a fase de rehidratação desencadeada na adega, assegurando a sobrevivência das leveduras. O conteúdo em monoestearato de sorbitano nas LSA (leveduras secas activas) ronda normalmente 1%.

Quando e como o E491 aparecerá na rotulagem de LSA para enologia?

Todas as leveduras produzidas em 2010 deverão ser rotuladas em conformidade como estabelecido pela nova monografia do OIV. Para os lotes pré-existentes que não mencionam as informações requeridas no rótulo, a informação deve ser reportada nas respectivas fichas técnicas.

Estes novos requisitos para a rotulagem de leveduras não têm consequência na rotulagem dos vinhos: o monoestearato de sorbitano não está incluído na listagem de substâncias alergéneas da directiva Europeia 2003/89/CE.

Fevereiro de 2010