

Tecnologia para aumentar a extração, em vinhos brancos,
de substâncias naturais com propriedades nutraceuticas,
como os flavonóides e o resveratrol.

Parceria:
**ADEGA
CHESINI**

DESDE  1960

Adega Chesini

Estrada Amália Mazzarol Chesini, s/n - Vila Rica
3º Distrito de Farroupilha, RS
adegachesini@adegachesini.com.br
54 3462-2357/ 54 3464-2424
WhatsApp visitas 54 99982-2424
WhatsApp comercial 54 99940-7849

Varejo
Segunda a sexta: 08:00 às 11:30 e das 13:15 às 17:30
Sábados: das 9 às 16 horas

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515 - Bento Gonçalves, RS
54 3455-8000
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E
PECUÁRIA



Responsabilidade Técnica: Mauro Celso Zanus - Embrapa Uva e Vinho - Bento Gonçalves, setembro de 2023 - Tiragem: 100 exemplares

Vinho Branco
LORENA
ativa

Maior ação antioxidante



Embrapa
Uva e Vinho



Nova técnica da Embrapa quadruplica os níveis de compostos antioxidantes no vinho branco

Estudos científicos já evidenciaram que uma taça de vinho ao dia faz bem à saúde. Os flavonóides, o resveratrol e a quercetina são substâncias antioxidantes naturais da uva e do vinho e podem colaborar na prevenção de doenças cardiovasculares e degenerativas. A Embrapa lançou o vinho Lorena Ativa, um novo conceito em vinhos brancos, que contém até quatro vezes mais destas substâncias que os vinhos brancos encontrados no mercado, sem alteração no paladar. O lançamento foi obtido com a adoção de três tecnologias desenvolvidas pela Embrapa: um processo inédito de vinificação para vinhos brancos, a cultivar aromática BRS Lorena e a utilização de uma levedura isolada pela instituição de pesquisa. O vinho Lorena Ativa está sendo produzido em escala comercial pela Adega Chesini de Farroupilha, integrando a tradicional marca da família com o selo "Tecnologia Embrapa" no rótulo e informações sobre a nova técnica de elaboração no contra-rótulo.



- + **Substâncias benéficas à saúde**
- + **Compostos fenólicos totais**
- + **Capacidade antioxidante**
- + **Resveratrol**
- + **Quercetina**

Análises do Vinho:

- Álcool: 11,5% g/L
- Acidez Volátil: 6,1 meq/L
- PH: 3,23
- SO₂ Livre: 41,6 mg/L
- Acidez total: 80,9 meq/L
- Açúcar: <1g/L