

CONSOLIDAÇÃO DAS DEMANDAS

1. OBJETO

1.1 Processo para Aquisição de Insumos Enológicos

Grupo 01: INSUMOS ENOLÓGICOS

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
1	Ativante de Fermentação Tipo 1 (Kilo)	1	0	0	3	0	0	0	2	6
2	Ativante de Fermentação Tipo 2 (Kilo)	0	0	0	2	0	0	0	2	4
3	Tanino Tipo 1 (Unidade)	0	0	0	1	0	0	0	4	5
4	Tanino Tipo 2 (Unidade)	0	0	0	1	0	0	0	4	5
5	Tanino Tipo 3 (Unidade)	0	0	0	1	0	0	0	4	5
6	Bactéria Láctica (Unidade)	3	0	0	2	0	0	0	4	9
7	Preparado à Base de Leveduras Inativas (Kilo)	0	0	0	1	0	0	0	2	3
8	Pastilhas Anti-Flor (Unidade)	0	0	0	2	0	0	0	0	2

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
9	Carvão Vegetal Ativado (Kilo)	1	0	0	3	0	0	0	0	4
10	Enzima Pectolítica Tipo 1 (Litro)	0	0	0	2	0	0	0	1	3
11	Enzima Pectolítica Tipo 2 (Unidade)	0	0	0	2	0	0	0	1	3
12	Completo Nutritivo Nitrogenado (Unidade)	0	0	0	1	0	0	0	0	1
13	Ácido Cítrico (Kilo)	0	0	0	5	0	0	0	2	7
14	Ácido Tartárico (Kilo)	1	0	0	10	0	0	0	2	13
15	Metabissulfito de Potássio (Kilo)	1	0	0	15	0	0	0	2	18
16	Goma Arábica (Kilo)	1	0	0	2	0	0	0	0	3
17	Bentonite Sódica (Kilo)	1	0	0	10	0	0	0	1	12
18	Levedura Tipo 1 (Unidade)	2	0	0	6	0	0	0	4	12
19	Levedura Tipo 2 (Gramas)	2	0	0	6	0	0	0	4	12
20	Levedura Tipo 3 (Unidade)	0	0	0	6	0	0	0	4	10

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
21	Gelatina Sólida (Unidade)	0	0	0	4	0	0	0	4	8
23	Preparado Enzimático Pectolítico (Kilo)	0	0	0	1	0	0	0	2	3
22	Manoproteína (Unidade)	1	0	0	1	0	0	0	1	3
24	Desacidificante (Kilo)	0	0	0	1	0	0	0	1	2
25	Estabilizante Coloidal (Kilo)	0	0	0	5	0	0	0	1	6
26	Taninos Condensados e Hidrolisáveis (Kilo)	0	0	0	1	0	0	0	1	2
27	Solução de Sílica (Kilo)	1	0	0	4	0	0	0	0	5
28	Gelatina Líquida (Kilo)	0	0	0	8	0	0	0	0	8
29	Clarificante tipo 1 (Kilo)	1	0	0	8	0	0	0	1	10
30	Clarificante tipo 2 (Kilo)	1	0	0	5	0	0	0	1	7
31	Ácido Metatartárico (Kilo)	1	0	0	5	0	0	0	2	8

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
32	Caseinato de Potássio (Kilo)	1	0	0	8	0	0	0	1	10
33	Lisozima (Unidade)	0	0	0	1	0	0	0	2	3
34	Sorbato de Potássio (Kilo)	1	0	0	2	0	0	0	2	5
35	Chips de Carvalho tipo 1 (Unidade)	0	0	0	4	0	0	0	2	6
36	Chips de Carvalho tipo 2 (Unidade)	0	0	0	4	0	0	0	2	6

DESCRIÇÃO DOS ITENS

Grupo 01: INSUMOS ENOLÓGICOS

Item	Descrição
1	Ativante de Fermentação Tipo 1: Ativante de fermentação, composto de sais de amônia e vitamina B1, aspecto físico pó cristalino, coloração branco-cinza, aplicação uso enológico, embalagem pacote 1kg Validade no mínimo de 1 ano.
2	Ativante de Fermentação Tipo 2: Ativante de fermentação, composto de casca de levedura pura em pó, aspecto físico pó, coloração amarelo claro, aplicação uso enológico, embalagem pacote 1kg Validade no mínimo de 1 ano.
3	Tanino Tipo 1: Tanino proantocianidínico, extraído de semente de uva, aplicação na estabilização de cor e melhora da estrutura de vinhos tintos, aspecto físico pó, coloração castanha, embalagem pacote de 500 g Validade no mínimo de 1 ano.
4	Tanino Tipo 2: Tanino proantocianidínico, extraído de casca de uva, aplicação na melhora da estrutura de vinhos tintos, aspecto físico pó, coloração castanho claro, embalagem pacote de 500g

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição
	Validade no mínimo de 1 ano.
5	Tanino Tipo 3: Tanino elágico, extraído de madeira de carvalho francês, aplicação na estabilização de cor e melhora da estrutura de vinhos tintos, aspecto físico pó, coloração castanho, embalagem pacote de 500g Validade no mínimo de 1 ano.
6	Bactéria Láctica: Estirpe selecionada de bactéria láctica <i>Oenococcus oeni</i> , aspecto físico pó, coloração branca, aplicação para indução de fermentação maloláctica em vinhos, embalagem envelope doseado para 25hL, características adicionais embalada em suporte inerte de maltodextrina, envelope de 25g + nutriente específico para este volume Validade no mínimo de 1 ano.
7	Preparado à Base de Leveduras Inativas: Preparado específico à base de leveduras inativas com elevado poder redutor, para utilização na proteção da oxidação dos aromas de vinhos brancos, aspecto físico pó, coloração bege, embalagem pacote de 1kg Validade no mínimo de 1 ano.
8	Pastilhas Anti-Flor: Pastilhas flutuantes anti-flor, composição isossulfocianato de alilo a 2% em suporte inerte de parafina sólida, aplicação uso enológico, aspecto físico sólido, coloração branca, 50 unidades Validade no mínimo de 1 ano.
9	Carvão Vegetal Ativado: Carvão vegetal ativado, para utilização na eliminação de antocianinas em excesso e substâncias fenólicas polimerizadas, aspecto físico pó úmido, coloração preta, embalagem pacote de 1kg Validade no mínimo de um ano.
10	Enzima Pectolítica Tipo 1: Enzima pectolítica à base de pectinase concentrada com actividade pectinliásica e poligalacturonásica indicada para o tratamento das uvas e para a clarificação de mostos. Forma líquida 1L. Validade no mínimo de 1 ano.
11	Enzima Pectolítica Tipo 2: Enzima pectolítica granulada de alta concentração para maceração de vinhos tintos com alto poder de extração e liberação de taninos e antocianos. Embalagem de 500 g Validade no mínimo de 1 ano.
12	Completo Nutritivo Nitrogenado: Complexo nutritivo para leveduras composto por nitrogênio na forma orgânica e inorgânica e cascas de leveduras. Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
13	Ácido Cítrico: Ácido cítrico monohidratado, utilização como acidificante de vinhos, aspecto físico pó, coloração branca. Embalagens de 1 kg Validade no mínimo de 1 ano.
14	Ácido Tartárico: Ácido tartárico puro para correção da acidez de mostos e vinhos. Aspecto físico

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição
	granulado de coloração branca. Embalagens de 1 kg Validade no mínimo de 1 ano.
15	Metabissulfito de Potássio: Metabissulfito de Potássio para conservação dos vinhos. Aspecto físico, pó de coloração branca. Embalagens de 1 kg. Validade no mínimo de 1 ano.
16	Goma Arábica: Goma arábica puríssima para estabilização coloidal de vinhos. Aspecto físico, pó. Embalagens de 1 kg Validade no mínimo de 1 ano.
17	Bentonite Sódica: Bentonite sódica ativada para a clarificação e estabilização proteica de vinhos. Aspecto físico, pó. Embalagens de 1 kg Validade no mínimo de 1 ano.
18	Levedura Tipo 1: Levedura seca ativa específica para fermentação de vinhos brancos. Estirpe selecionada de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Embalada à vácuo, Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
19	Levedura Tipo 2: Levedura seca ativa específica para fermentação de vinhos tintos, Estirpe selecionada de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Embalada à vácuo. Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
20	Levedura Tipo 3: Levedura seca ativa específica para fermentação de vinhos espumantes, Estirpe selecionada de <i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i> . Embalada à vácuo. Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
21	Gelatina Sólida: Gelatina sólida para utilização na clarificação de mostos e vinhos. Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
22	Manoproteína: Manoproteína, para auxiliar na evolução e estabilização coloidal do vinho. Embalagem de 500 g. Validade no mínimo de 1 ano.
23	Preparado Enzimático Pectolítico: Preparado enzimático pectolítico com atividade secundária proteolítica e hemicelulásica, aspecto físico líquido, coloração escura, aplicação elaboração de suco de uva (extração de cor e despectinização).
24	Desacidificante: Desacidificante composto à base de bicarbonato de potássio, carbonato de cálcio e tartarato neutro de potássio, aspecto físico pó cristalino, coloração branca, aplicação para tratamento de redução da acidez de mostos e vinhos.
25	Estabilizante Coloidal: Estabilizante coloidal a base de goma arábica purificada, origem resina, aspecto físico granulado, coloração amarelo claro, para uso enológico.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item	Descrição
26	Taninos Condensados e Hidrolisáveis: Mistura de taninos condensados e hidrolisáveis, aplicação na fermentação de vinhos tintos, como antioxidante e estabilizante da cor, aspecto físico pó, coloração marrom claro.
27	Solução de Sílica: Solução de sílica, clarificante vínico, composição básica dióxido de silício a 30%, aspecto físico solução coloidal, coloração branco leitoso, para uso enológico.
28	Gelatina Líquida: Gelatina líquida concentrada, clarificante vínico, para uso enológico, aspecto físico líquido, coloração amarela, características adicionais de elevado grau de pureza química e microbiológica.
29	Clarificante tipo 1: Clarificante orgânico à base de albumina de ovo pasteurizada, aspecto físico pó, coloração creme, aplicação na clarificação e estabilização de vinhos.
30	Clarificante tipo 2: PVPP - polivinilpolipirrolidona puro, aplicação na estabilização e clarificação de vinhos, aspecto físico pó branco fino, características adicionais polímero inerte.
31	Ácido Metatartárico: Ácido metatartárico puro, de elevado índice de esterificação (superior a 38%), aplicação na estabilização de vinhos, aspecto físico pó branco ou amarelado, características adicionais reduz o processo de cristalização dos sais de tártaro nos vinhos.
32	Caseinato de Potássio: Caseinato de potássio micronizado, aplicação na estabilização e clarificação de vinhos, aspecto físico pó fino de coloração branco creme.
33	Lisozima: Preparado à base de lisozima de origem natural, aplicação estabilizante de vinhos, aspecto físico microgranulado, características adicionais.
34	Sorbato de Potássio: Sorbato de Potássio puro para uso enológico. Embalagens de 1 kg. Validade mínima de 01 ano.
35	Chips de Carvalho tipo 1: Chips de Carvalho Francês sem tostagem. Tamanho e formato homogêneos. Para uso enológico. Embalagens de 0,5 kg. Validade mínima de 01 ano.
36	Chips de Carvalho tipo 2: Chips de Carvalho Americano com tostagem média. Tamanho e formato homogêneos. Para uso enológico. Embalagens de 500g. Validade mínima de 01 ano.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Campus Petrolina



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

A aquisição de insumos enológicos visa atender exclusivamente a Coordenação de Tecnologia de Alimentos com relação a aulas praticas de fabricação de bebidas.

2.2. Campus Petrolina Zona Rural

A presente solicitação é motivada pela necessidade de Aquisição de insumos Enológicos para os Campus Petrolina Zona Rural - IF Sertão -PE , pelo Sistema de Registro de Preços pelo período de 12 meses, objetivando atender as demandas do Departamento de Campos - Escola VINHO onde são realizadas as atividades didáticas do curso superior em Tecnologia em Viticultura e Enologia. Neste setor também serão realizados os projetos de pesquisa e extensão atendendo a comunidade interna dos campus.

2.3. Campus Salgueiro

A presente consolidação de demandas é motivada pela necessidade de Aquisição de insumos, necessários para atendimento das aulas práticas de algumas disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no Campus Salgueiro do IF Sertão Pernambucano.