

LEVADURA

# Excellence<sup>®</sup> B2



Excellence<sup>®</sup> B2 se destina a la producción de vinos blancos y rosados. Produce vinos nítidos, redondos y de gran finura aromática.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico:** Excellence<sup>®</sup> B2 es una levadura seleccionada, lo que le confiere una capacidad de **implantación rápida** y muy buenas habilidades de fermentación. La Excellence<sup>®</sup> B2 resiste a una TAVP de hasta un 14% vol., baja turbidez (> 50 NTU) y temperaturas (hasta 14°C).  
Su carácter genético POF(-), combinado con una baja producción de acidez volátil y de compuestos combinados, brinda **nitidez aromática** y produce vinos **elegantes, amplios y florales**.



## MODO DE EMPLEO

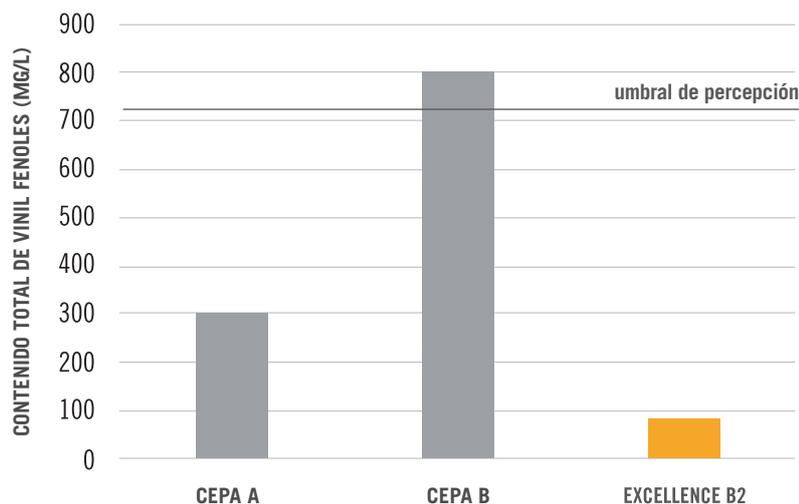
- ◆ En condiciones de fermentación difíciles (TAVP alta, temperaturas extremas, baja turbidez, etc.) o para una revelación aromática óptima, le recomendamos fuertemente el uso de CEnoStim<sup>®</sup>.
  - ◆ **Con CEnoStim<sup>®</sup>:** Añadir CEnoStim<sup>®</sup> (30 g/hL)\* progresivamente en 20 veces su peso en agua caliente (37°C) y mezclar continuamente para evitar la formación de grumos. Añadir después las levaduras seleccionadas (20 g/hL)\*, mezclar suavemente y esperar 20 minutos antes de añadir el mismo volumen de mosto del depósito que se va a inocular. Comprobar que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto es inferior a 10°C. Este paso debe llevar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la preparación al depósito y garantizar una buena homogeneización.
- \*Calculado en función del volumen de mosto que se va a fermentar
- ◆ **Sin CEnoStim<sup>®</sup>:** Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la levadura al tanque y garantizar una buena homogeneización.
  - ◆ **Dosis de empleo:** 20-30 g/hL.



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. NITIDEZ AROMÁTICA

Chardonnay - Languedoc-Rousillon, 2010  
TAVP 13,7%vol. • AT 4,3 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) • pH 3,4





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Gránulos finos marrón claro

### MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Moho:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** <1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquetes de 500 g (cajas de 10 kg) y sacos de 10kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/14-04-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM