

# Excellence® DS



Levadura destinada a la elaboración de vinos tintos. Excellence® DS ha sido seleccionada por sus capacidades fermentativas y su aporte organoléptico que combinan la frescura de la fruta, la estructura sedosa, la carnosidad y la elegancia en boca.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico:** Excellence® DS es una levadura seleccionada que presenta un fuerte potencial de **fermentación y organoléptico**. Es ideal para la producción de vinos tintos **estructurados y afrutados**. Resistente al alcohol hasta un 16% vol., tiene una buena capacidad de implantación y baja producción de acidez volátil. También garantiza una buena compatibilidad con las bacterias lácticas, debido a su baja producción de SO<sub>2</sub> y ácidos grasos de cadena media (inhibidores), lo que la hace una cepa muy adecuada para la **coinoculación**. Excellence® DS amplifica las **notas de fruta fresca** y aporta **frescura** a la nariz, mejora la estructura tánica, aumenta la estabilidad de la materia colorante liberando polisacáridos y acentúa la **longitud** y el **volumen** en la boca.



## 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®.
- ◆ **Con CEnoStim®:** Añadir CEnoStim® (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®:** 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 y garantizar una buena homogeneización.

- ◆ **Dosis de empleo:** 20-30 g/hL.



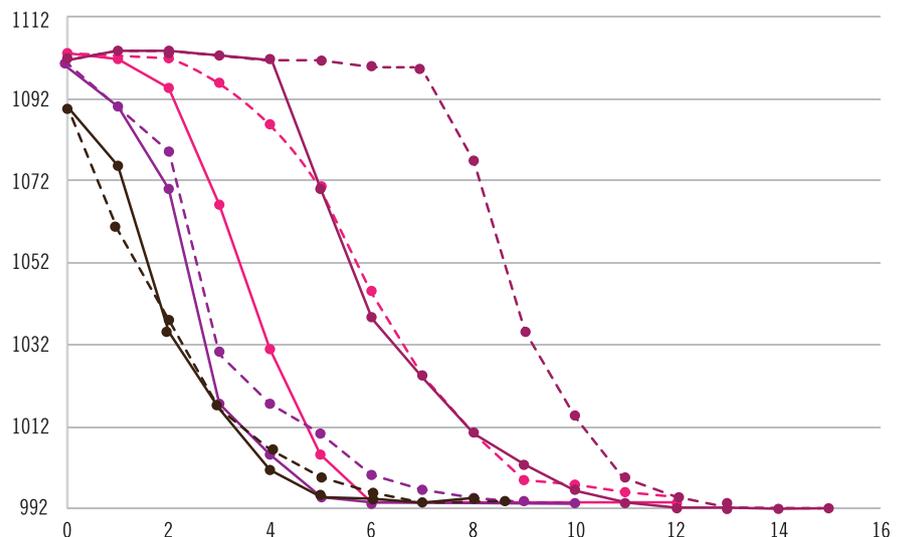
## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. CAPACIDAD DE IMPLANTACIÓN Y CINÉTICA DE FERMENTACIÓN

- CHILE SYRAH DS
- -●- - CHILE SYRAH TESTIGO
- CHILE CABERNET S. DS
- -●- - CHILE CABERNET S. TESTIGO
- N. ZELANDIA PINOT NOIR DS
- -●- - N. ZELANDIA PINOT NOIR TESTIGO
- WEC BURDEOS MERLOT DS
- -●- - WEC BURDEOS MERLOT TESTIGO

Ensayo en diferentes variedades de uva y en distintas regiones Vitivinícolas del Mundo.

La Excellence® DS presenta un arranque de fermentación rápido, prueba de su gran capacidad de implantación. Las cinéticas fermentativas son rápidas y francas.



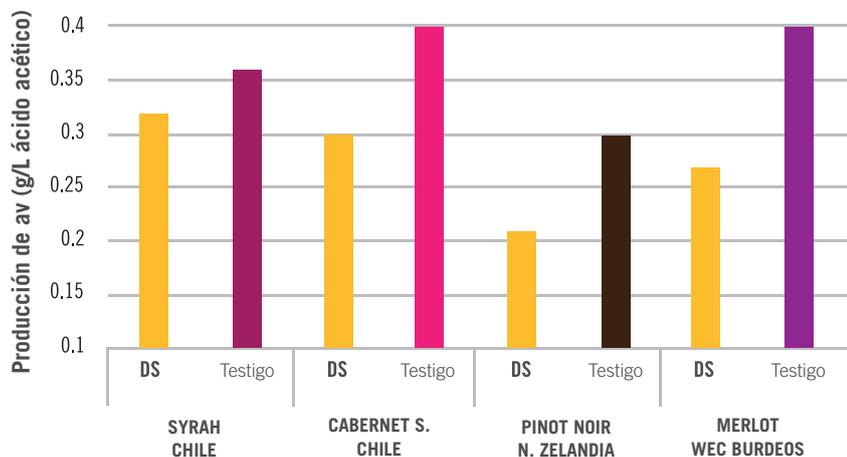
	Excellence® DS	Levadura A	Levadura B	Levadura C
ICM	14,27	12,69	13,68	12,68
Estabilidad de la Materia colorante (ΔNTU)	143	182	196	169
IPT (DO 280)	58	59	59	57

## 2. IMPACTO EN EL COLOR Y LOS TANINOS

### ◆ Ensayo WEC, Burdeos, merlot:

La Excellence® DS (IPT) permite la producción de vinos tintos con más color y mejor estabilidad, sin forzar una sobre-extracción de taninos (IPT).

## 3. BAJA PRODUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL



### Notas de la cata:

#### ◆ Syrah, Chile:

«Nos permite una estructura y complejidad muy interesante»

#### ◆ Cabernet-Sauvignon, Chile:

«Para vinos de gama alta, la DS aporta redondez, finura y complejidad aromática»

#### ◆ Pinot noir, Nueva-Zelandia:

«Aporta magníficas notas de frutas, fermenta muy bien. Está al nivel de otras levaduras de gama alta.»



## 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).
- ◆ 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/13-04-2023. 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