

LEVADURA

Excellence® SP



Seleccionada por su desempeño fermentativo y su capacidad para acentuar las notas de fruta fresca y especias, Excellence® SP produce vinos con gran redondez, finura y longitud en boca.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación** : Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico** : Excellence® SP es una de las primeras cepas en el mercado derivadas de la técnica de Breeding. Promueve la producción de **vinos tintos afrutados, con notas frescas y especiadas**.

Esta variedad es apta para la producción de vinos de gama media cuya crianza será corta o media y que presentan **redondez** y **longitud en boca**.

Excellence® SP tiene una capacidad de implantación rápida y una baja producción de acidez volátil. Su buena compatibilidad con bacterias lácticas está garantizada por la baja producción de compuestos inhibidores (SO₂ y ácidos grasos de cadena media).



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.

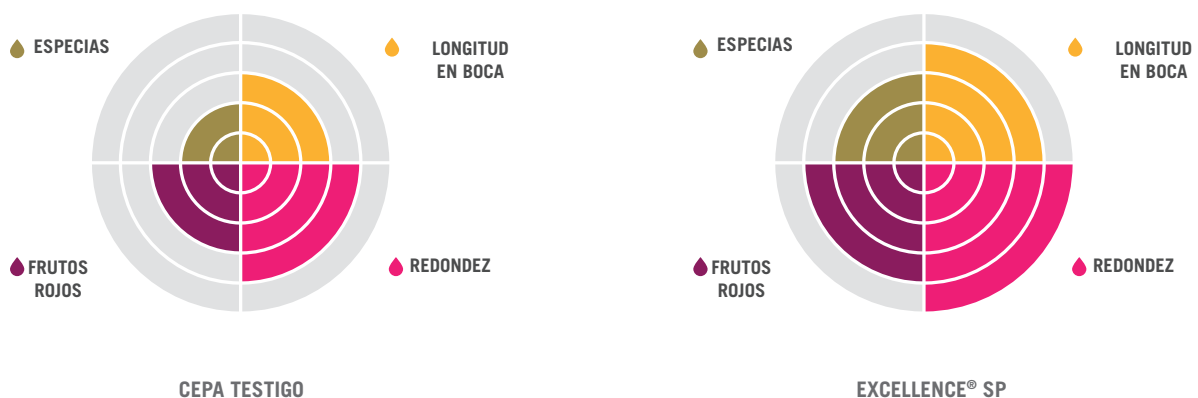
*Calculado en función del volumen de mosto que se va a fermentar

- ◆ **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 DE PRUEBA

1. ANÁLISIS SENSORIAL





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

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

MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10⁵ UFC/g
- **Moho:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10⁵ UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylocoques:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10² UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

LÍMITES

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



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquete de 500 g (caja 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