



Excellence® TXL

Fruto de un programa de selección en colaboración con el ISVV, Excellence® TXL tiene una excelente capacidad de fermentación y produce un perfil aromático limpio y equilibrado con una gran redondez en boca.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Interés enológico:** Excellence® TXL, es una levadura que produce vinos **redondos** y de gran **finura aromática**. Su buena capacidad de implantación y adaptación le permite realizar la fermentación incluso en condiciones difíciles, asegurando la **revelación de aromas varietales**. La ausencia de máscaras aromáticas asegura una nitidez aromática, con una baja producción de aromas fermentarios indeseables.
Resultante del Breeding dirigido, Excellence® TXL combina las habilidades de fermentación y producción aromática de la cepa madre con tres alelos que le dan las siguientes características:
 - **SSU1-R:** confiere una mejor resistencia a los sulfitos y por lo tanto una implantación segura y un inicio más rápido de la fermentación alcohólica.
 - **POF (-):** producción mínima de vinil-fenoles y vinil-gaiacol, compuestos de olor farmacéutico y enmascaradores de aromas.
 - **URE2(-):** eliminación de la «represión catabólica del nitrógeno», que asegura una mejor revelación de tioles volátiles.



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

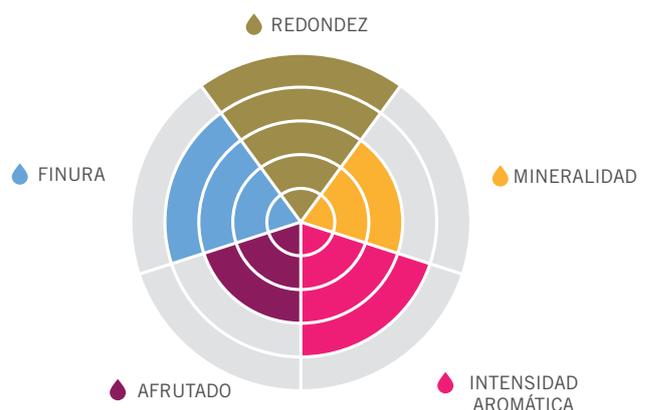
- **Sin CEnoStim®:** Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto 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.



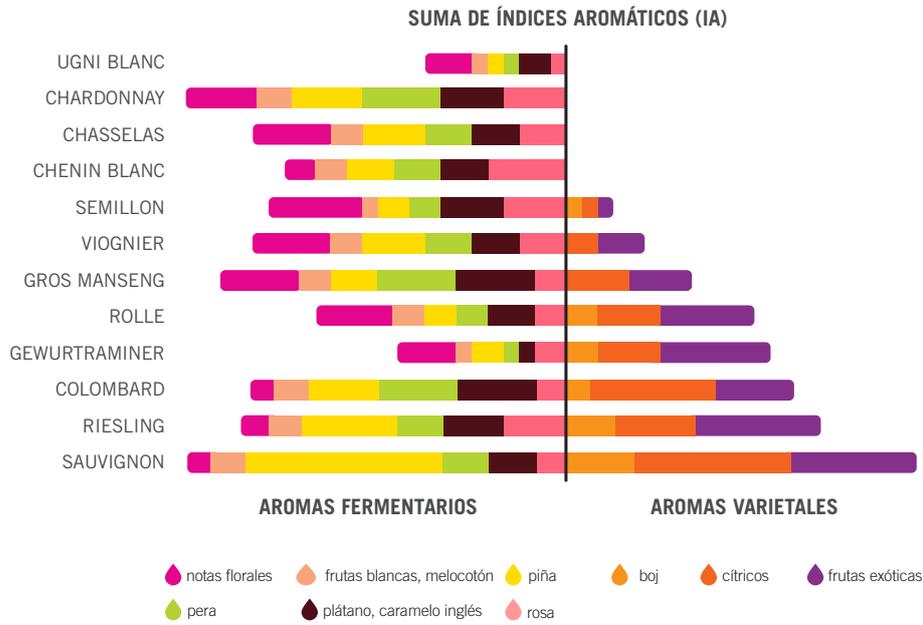
RESULTADOS DEL ENSAYO

1. PERFIL ORGANOLÉPTICO GENERAL

- **Características del ensayo:**
Hemisferios Norte y Sur, 2011
TAVP 11,5 - 13,5%
T° FA 14 - 21 °C
Nitrógeno asimilable 140 - 210 mg/L



2. PERFIL AROMÁTICO DE EXCELLENCE® TXL EN DIFERENTES VARIETADES DE UVA



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
- **Staphylococcus:** 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

- 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/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