

Excellence® X-FRESH



El cambio climático hace difícil conservar el equilibrio y el frescor de los vinos. En respuesta a este problema, Excellence® X-FRESH ha sido seleccionada por sus capacidades fermentativas y su impacto positivo en el perfil organoléptico de los vinos. En particular, mejora la percepción del frescor.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Levaduras secas activas - *Lachancea thermotolerans*.
- **Interés enológico:** Excellence® X-FRESH es una levadura *Lachancea thermotolerans* (no *Saccharomyces*) seleccionada en enología para la fermentación alcohólica del mosto de uva. Su capacidad de implantación le permite tomar el control del medio frente a las cepas autóctonas. También cuenta con un metabolismo secundario que le permite producir ácido láctico a partir de azúcares fermentables. Esto conduce simultáneamente a la acidificación del mosto en fermentación y a la reducción del grado alcohólico. Lo cual da lugar a vinos con un perfil más “fresco y afrutado” y un mayor equilibrio organoléptico. La reducción del pH también permite una mejor estabilidad microbiana y coloidal del vino durante la crianza. Excellence® X-FRESH debe utilizarse en sinergia con una *Saccharomyces cerevisiae* para completar la fermentación alcohólica. Esto puede hacerse de dos maneras:
 - **En co-fermentación (adición simultánea de las levaduras al mosto):** la producción de ácido láctico comienza rápidamente al inicio de la fermentación alcohólica antes de estabilizarse.
 - **En inoculación secuencial (adición de Excellence® X-FRESH y la *Saccharomyces cerevisiae*):** se observan mayores niveles de ácido láctico. Pida consejo a su enólogo y realice mediciones diarias para controlar su producción.



MODO DE EMPLEO

- **Preparación de la levadura:** ya sea en cofermentación o en inoculación secuencial, Excellence® X-FRESH debe rehidratarse sola. Disolver las LSA en 10 veces su peso en agua a 37°C y homogeneizar antes de dejarlas reposar durante 20 minutos. A continuación, añadir el preparado al mosto, asegurándose de que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 10°C.
- **Dosis de empleo:** 5 a 20 g/hL. La dosis debe ajustarse en función del objetivo de acidificación deseado y de las condiciones de la vinificación. Lamothe-Abiet ha pone a su disposición un folleto específico en el que se detallan los parámetros de funcionamiento de esta cepa. Le invitamos a consultarlo y a adaptar al máximo su itinerario técnico a sus objetivos de acidificación.

Nota: si la levadura se utilizada en condiciones demasiado favorables (ausencia de SO₂, temperatura alta durante la inoculación, tiempo excesivo antes de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae* etc...), Excellence® X-FRESH puede dar origen de una acidificación muy importante del mosto sembrado (>10 g/L de ácido láctico). Pregunte a su enólogo antes de utilizarlo para validar el protocolo de utilización.



RESULTADOS DE ENSAYOS

RESULTADOS DEL ENSAYO, BALANCE COMPLETO TRAS LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Sancerre • Sauvignon blanc 2022 • Aplicación en inoculación secuencial

Tiempo de espera para la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*: 24 horas
Dosis utilizadas: 20 g/hL de Excellence® X-FRESH seguido de 20 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

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

MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10⁵ UFC/g
- **Mohos:** < 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 un lugar limpio, seco y sin olores (<10°C) refrigerado en su envase original cerrado. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.



GN/22-09-2023. 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