

# Excellence<sup>®</sup> CHD



Excellence<sup>®</sup> CHD è un lievito specifico per la vinificazione dello Chardonnay, selezionato in Borgogna in collaborazione con l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin). I vini prodotti riflettono la tipicità varietale del vitigno ed esprimono una notevole complessità aromatica.



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Excellence<sup>®</sup> CHD è stato selezionato in Borgogna per soddisfare le esigenze di vinificazione del vitigno Chardonnay. Produce vini complessi che uniscono **aromi varietali**, **intensità aromatica** e **volume in bocca**. I vini ottenuti hanno un notevole equilibrio e riflettono la **tipicità del terroir**.

Excellence<sup>®</sup> CHD ha una **latenza breve** e una **prevalenza rapida**, che permette di assicurare l'avvio della fermentazione alcolica fino a 15% vol. La cinetica regolare della fermentazione contribuisce alla complessità aromatica e al rilascio di polisaccaridi, che partecipano alla sensazione di **dolcezza** e **rotondità** in bocca.

Questo ceppo ha basse esigenze di azoto ed è resistente al fenotipo Killer.



## ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ In presenza di fattori limitanti quali alcol potenziale alto, bassa torbidità, ecc. o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di **Ænostim**.
  - ◆ **Con **ÆnoStim**<sup>®</sup>:** Disperdere gradualmente **Ænostim**<sup>®</sup> (30 g/hL)\* in 20 volte il suo peso di acqua calda (37°C) mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Aggiungere quindi il lievito selezionato (20 g/hL)\*, mescolare delicatamente e attendere 20 minuti prima di aggiungere pari volume di mosto dal serbatoio da inoculare. Importante che la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sia inferiore a 10°C per evitare shock termici al lievito. Questa fase dovrebbe richiedere tra i 10 e i 20 minuti. A questo punto aggiungere il lievito reidratato alla vasca e mescolare accuratamente assicurando una ottimale omogeneizzazione.
- \*Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare
- ◆ **Senza **ÆnoStim**<sup>®</sup>:** Mescolare il lievito con una pari quantità di zucchero in 10 volte il suo peso d'acqua calda (35-40°C). Lasciare riposare per 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto del serbatoio da inoculare. Ripetere questa operazione fino a quando la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sia inferiore a 10°C, al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione dovrebbe durare tra 10 e 20 minuti. Introdurre il lievito direttamente nella vasca di fermentazione e mescolare accuratamente assicurando una ottimale omogeneizzazione.
  - ◆ **Dosi :** 20-30 g/hL.

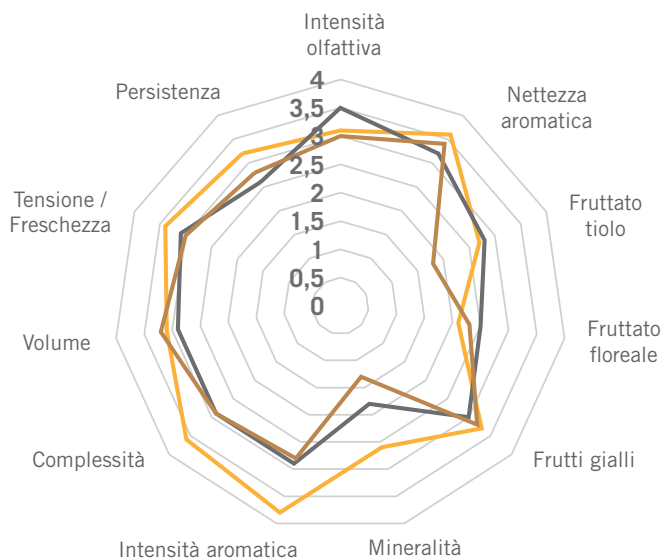


## RISULTATI DI PROVE

### 1. RISULTATI DI DEGUSTAZIONE, Beaune, Chardonnay

- ◆ Excellence<sup>®</sup> CHD
- ◆ Lievito A
- ◆ Lievito B

Lieviti A e B :  
Lieviti riconosciuti sul mercato per i loro risultati su Chardonnay.





## SPECIFICHE

### FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granulato fino marrone chiaro

### MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Muffe:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSIZIONE

- **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Umidità:** < 8 %

### LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico :** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** <1 mg/kg



## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 500 g (cartoni da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/14-04-2023. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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