

Excellence® DS



Selezionato da tecniche di breeding, l'Excellence® DS è un nuovo ceppo di lieviti adatto all'elaborazione dei vini rossi. Ceppo selezionato per le sue capacità fermentative ad alta gradazione alcolica e per le qualità organolettiche che combinano la frutta fresca, la struttura setosa, polposa e la delicatezza in bocca.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Excellence® DS è lievito selezionato che presenta un **forte potenziale fermentativo e organolettico**. È adatto alla produzione di **vini rossi strutturati** con **fruttato fresco**. Resiste all'alcol fino a 16% vol., presenta una buona capacità di colonizzazione e una bassa produzione d'acidità volatile. Garantisce anche una buona compatibilità con i batteri malolattici, per la sua bassa produzione di SO₂ e di acidi grassi a catena media (inibitori), quindi è un **ottimo ceppo per il co-inoculo**. Excellence® DS amplifica le note di frutta fresca e apporta freschezza al naso, migliora la struttura tannica, aumenta la stabilità della materia colorante rilasciando polisaccaridi, quindi, accentua la lunghezza e il volume in bocca.



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 CEnostim.
- ◆ **Con CEnoStim®:** Disperdere gradualmente CEnostim® (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.
- ◆ **Senza CEnoStim®:** 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.

*Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare

- ◆ **Dosi :** 20-30 g/hL.

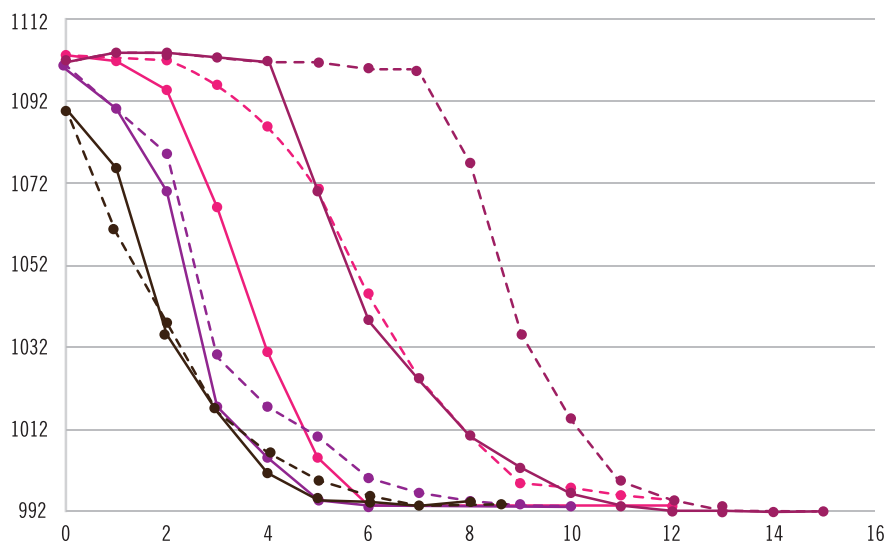


RISULTATI DI PROVE

1. FACILITÀ DI IMPIANTO E CINETICA DI FERMENTAZIONE

- CHILI SYRAH DS
- -●- CHILI SYRAH TESTIMONE
- CHILI CABERNET S. DS
- -●- CHILI CABERNET S. TESTIMONE
- N. ZELANDE PINOT NOIR DS
- -●- N. ZELANDE PINOT NOIR TESTIMONE
- WEC BORDEAUX MERLOT DS
- -●- WEC BORDEAUX MERLOT TESTIMONE

Su differenti vitigni, in diverse regioni viticole del Mondo : l'Excellence DS ha un rapido avviamento della fermentazione alcolica, prova della sua facilità di impianto. Rapida e franca cinetica di fermentazione.



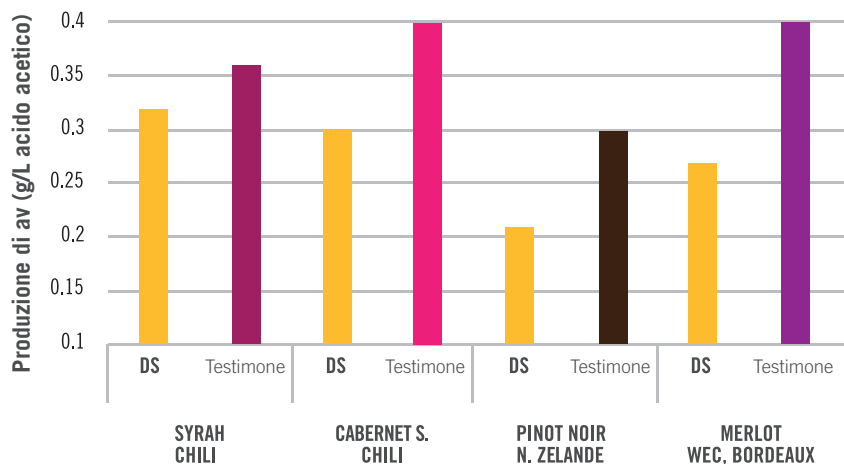
	Excellence® DS	Lievito A	Lievito B	Lievito C
ICM	14,27	12,69	13,68	12,68
Stabilità materia colorante (Δ NTU)	143	182	196	169
IPT (D0280)	58	59	59	57

2. IMPATTO SUL COLORE E TANNINI

◆ Prove WEC, Bordeaux, merlot :

L'Excellence® DS (IPT) consente una produzione di vini rossi con più colore migliora, inoltre la stabilità, senza favorire una sovraestrazione tannica (IPT).

3. BASSA PRODUZIONE DI ACIDITÀ VOLATILE



Note di degustazione:

◆ Syrah, Cile:

«Conferisce una struttura ed una complessità molto importante»

◆ Cabernet-Sauvignon, Cile :

«Ai vini di alta qualità, la DS dona rotondità, finezza e complessità aromatica»

◆ Pinot nero, Nuova-Zelanda:

«Dona una bella nota fruttata, fermenta molto bene. E' al livello degli lieviti di alta qualità »



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto & colore:** Granulato fine marrone chiaro

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10⁵ UFC/g
- **Muffa:** < 10³ UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10⁵ UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10² UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10¹⁰ 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/13-04-2023. 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 sottomesse 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