

Excellence[®] E2F



Ceppo selezionato per l'elaborazione di vini effervescenti metodo classico (vini base e presa di spuma) e il riavvio fermentativo. Notevoli capacità fermentative e purezza aromatica.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Excellence[®] E2F è adatto per l'elaborazione di **vini di grande finezza aromatica** grazie alla sua resistenza all'alcol e al suo potere fruttosifilo. Dotato di un'**eccellente prevalenza e di resistenza** agli ambienti ostili (pH basso, basse temperature e bassi livelli d'azoto) Excellence[®] E2F permette un rapido e completo esaurimento degli zuccheri. **Debole produttore di composti secondari indesiderabili**, Excellence[®] E2F tende a mantenere la tipicità aromatica di ogni vitigno.
- ◆ **Caratteristiche fermentative:**
 - Tolleranza all'alcol: elevata (fino a 17% vol.)
 - Cinetica fermentativa: regolare e completa tra 8° e 30°C
 - Fase di latenza: breve
 - Fabbisogno in azoto: basso
- ◆ **Caratteristiche metaboliche:**
 - Scarsa formazione di schiuma
 - Produzione di SO₂: bassa
 - Produzioni d'acidità volatile e di H₂S: bassa

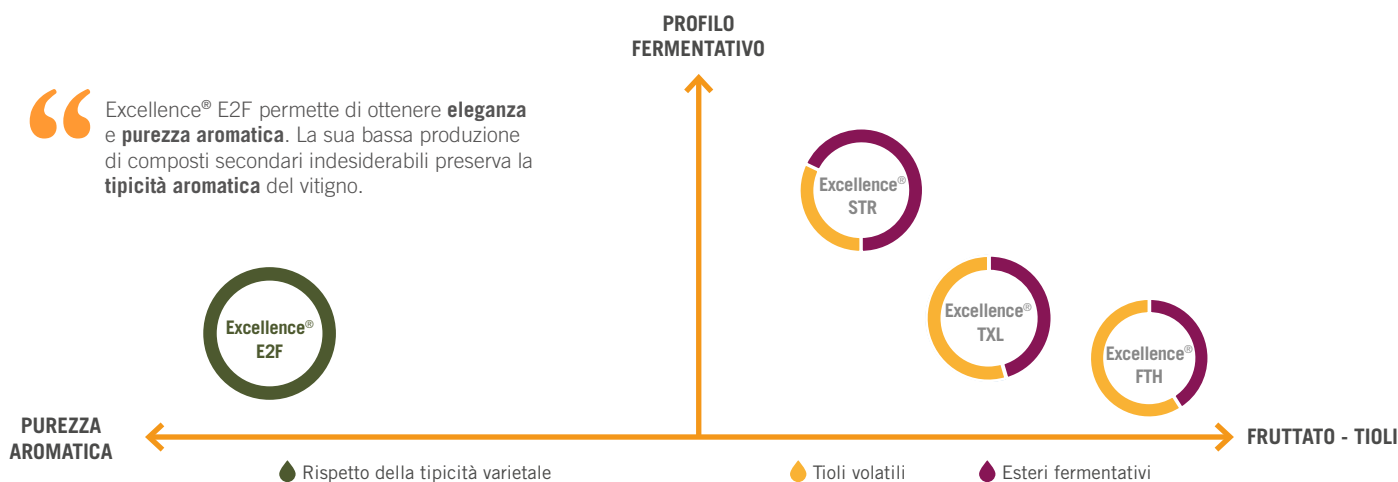


ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ **Per l'inoculo dei vini tranquilli:**
Reidratazione: Reidratare in 10 volte il suo peso d'acqua a 35°-37°C utilizzando un recipiente pulito. Omogeneizzare e lasciare riposare 20 minuti ed omogeneizzare nuovamente. Per evitare lo choc termico, diluire questo mezzo di riattivazione in 3 volte il volume di mosto del serbatoio da inoculare quindi attendere 10 minuti. Verificare se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sarà inferiore a 10°C, al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione non deve eccedere 45 minuti.
- ◆ **Per la presa di spuma:**
Preparazione del lievito: Dopo reidratazione, è necessario acclimatare il lievito all'alcol e alle specifiche condizioni del vino (pH, zuccheri, SO₂, temperatura...). Realizzare il pied de cuve in 12-24 ore seguito da una fase di moltiplicazione di 3 giorni circa, secondo i consigli del vostro enologo. Questa fase di preparazione del lievito è fondamentale e condiziona il buon esito della presa di spuma.
- ◆ **Per il riavvio fermentativo:** Scheda metodo "ripresa di fermentazione alcolica".
- ◆ **Dosi:** *Vinificazione vino tranquillo:* 20-30 g/hL. *Riavvio di fermentazione:* da 20 a 40 g/hL con preparazione di un pied de cuve. *Presa di spuma:* da 10 a 20 g/hL con preparazione di un pied de cuve.



MODULARE IL PROFILO RICERCATO GRAZIE AI LIEVITI





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

- Confezioni 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/25-02-2022. 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