

Excellence[®] FTH



Excellence[®] FTH possiede un'ottima capacità di rivelazione dei tioli volatili. E' particolarmente indicato per l'elaborazione dei vini bianchi e rosati provenienti da vitigni con aromi varietali di tipo tiolico ai quali dona freschezza e complessità.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Excellence[®] FTH è un lievito specifico per la **rivelazione degli aromi varietali**. Permette importante rivelazione dei **tioli volatili** (3MH, A3MH, 4MMP e BMT), favorendo l'ottenimento di un profilo agrumato e minerale con intense note di frutta esotica. La produzione di aromi fermentativi porta **complessità** ai vini elaborati con questo ceppo. La **purezza** aromatica è garantita dalla bassa produzione d'acidità volatile e di H₂S.

Excellence[®] FTH è un ceppo resistente alle difficili condizioni fermentative: TAVP elevato (> 15% vol.), bassa torbidità (>50 NTU) e basse temperature (>12°C).



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.

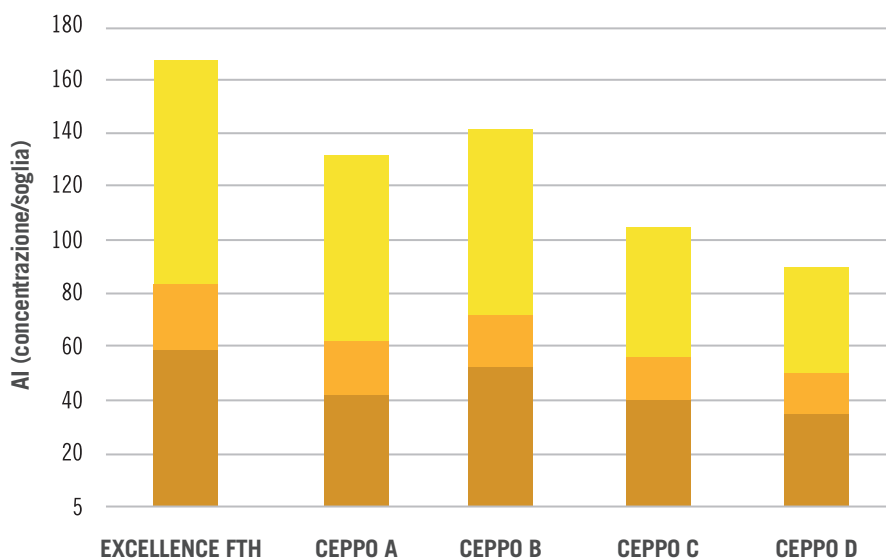


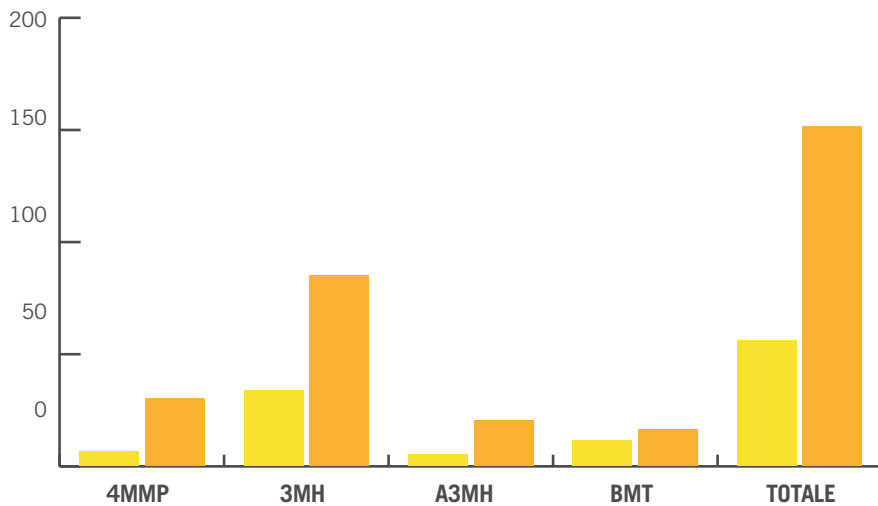
RISULTATI DI PROVE

1. RIVELAZIONE DEI TIOLI AROMATICI

- ◆ **Caratteristiche della prova:**
Sauvignon bianco, 2005
TAVP 13,3%vol.
AT 4,9 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

- ◆ frutto della passione (A3MH)
- ◆ agrumi (3MH)
- ◆ bosso (4MMP)





2. INTENSITÀ AROMATICA [TIOLI]/[SOGLIA DI PERCEZIONE]

♦ Caratteristiche della prova:

Sauvignon bianco, 2015
TAVP 13,3%vol.
AT 4,9 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

♦ Excellence® FTH

♦ Excellence® FTH + OptiThiols®



SPECIFICHE

FISICHE

- ♦ **Aspetto e 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/17-04-2023. 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