

LIEVITI

Excellence® FW



Lievito specifico per vini bianchi e rosati fruttati, provenienti da uve a maturità da media a buona. Grazie alla sua forte produzione di esteri e di alcuni composti tiolici, Excellence® FW produce dei vini aromatici con una dominante fresca e fruttata.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Le ottime prestazioni fermentative di Excellence® FW garantiscono una cinetica di **fermentazione rapida** e una bassa produzione d'acidità volatile. È un **ceppo polivalente**, conviene a qualsiasi vitigno e resiste all'alcol fino a circa 14,5% vol.
La sua cinetica di fermentazione è regolare, anche su mosti molto limpidi (<50 NTU). La torbidità ottimale per l'utilizzo di questo ceppo si colloca tra 50 e 100 NTU. Adatto alle basse temperature (fino a 13°C), si raccomanda tuttavia una temperatura di fermentazione tra 15° e 18°C.
Excellence® FW permette una grande produzione di esteri, portando **aromi floreali**, di **frutta bianca** e di **bonbon inglese** (acetato d'isoamile, acetato feniletile, fenil-2-etanolo ed acetato di esile). Il profilo aromatico è completato da note tioliche, dando della complessità che si traduce con una **bella rotondità e lunghezza 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.



SPECIFICHE

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

FISICO-CHIMICHE

- ◆ **Aspetto:** Granulato fine
- ◆ **Colore:** Marone chiaro
- ◆ **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10¹⁰UFC/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/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