

Excellence® STR



Excellence® STR lievito selezionato, dalle eccellenti capacità fermentative, che valorizza il potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati moderni per la sua eccezionale capacità di produrre aromi fermentativi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Excellence® STR è un lievito per la produzione di **vini complessi, freschi e fruttati** e resiste alle difficili condizioni:
 - Tolleranza all'alcol fino a 15% vol.
 - Basso fabbisogno di azoto
 - Resistente alle basse temperature, fino a 12°C
 - Adatto alle basse torbidità, fino a 50 NTU

La sua eccellente cinetica fermentativa permette di realizzare le fermentazioni in 10-14 giorni, garantendo una bassa produzione d'acidità volatile e di H₂S.

Excellence® STR presenta una grande produzione di diversi **esteri**: acetato d'isoamile (banana), acetato feniletile (rosa), fenil-2-etano (giacinto), acetato di esile (pera), conferendo ai vini elaborati una **grande complessità aromatica**. La rivelazione dei tioli è moderata e viene a sottolineare la freschezza del vino.



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.

*Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare
- ◆ **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.
- ◆ **Dosi :** 20-30 g/hL.

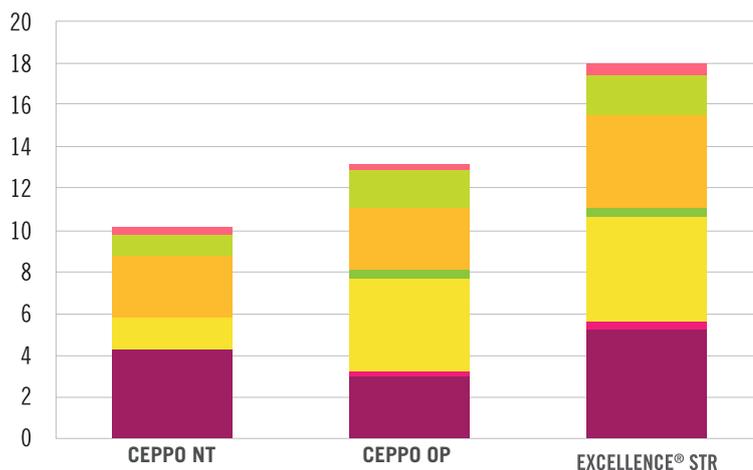


RISULTATI DI PROVE

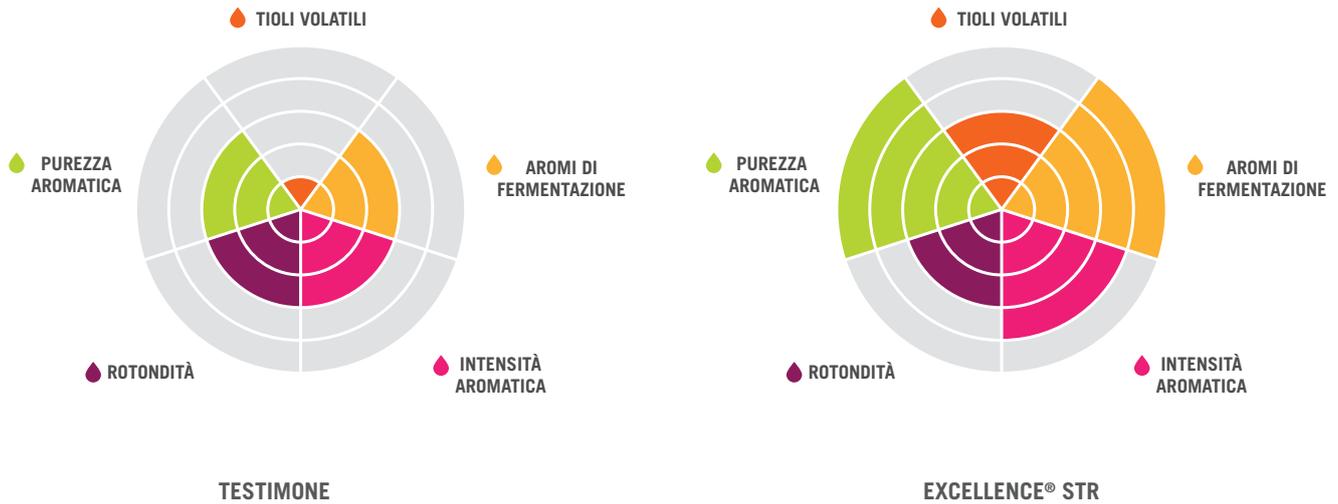
1. AROMI DI FERMENTAZIONE (SOGLIA)

- ◆ **Caratteristiche della prova:**
Vino rosato Merlot, 2010
TAVP 13,45%
AT 2,38 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

- ◆ note floreali (C8C2)
- ◆ mela (C6C2)
- ◆ ananas (C4C2)
- ◆ pera (AH)
- ◆ banana (AI)
- ◆ rosa (APE)
- ◆ rosa (PE)



2. DEGUSTAZIONE



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
- **Coliforme:** < 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 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