

LIEVITI

Excellence® TXL



Proviene da un programma di selezione in collaborazione con l'ISVV, Excellence® TXL presenta eccellenti capacità fermentative e produce un profilo aromatico netto, equilibrato con una considerevole rotondità in bocca.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione** : Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico**: Excellence® TXL, è un lievito che produce **vini rotondi** e di grande **finezza aromatica**. Le sue buone capacità di prevalenza e di adattamento permettono di realizzare le fermentazioni in condizioni difficili, garantendo la **rivelazione degli aromi varietali**. L'assenza di interazioni aromatiche garantisce la nettezza aromatica, con una bassa produzione di aromi fermentativi banali.
Ottenuto grazie alla tecnica di Breeding, Excellence® TXL unisce alla capacità fermentative e alla produzione aromatica del ceppo madre tre alleli che gli conferiscono le seguenti caratteristiche:
 - **SSU1-R**: una migliore resistenza ai solfiti, così è garantita la prevalenza e un più rapido avvio della fermentazione alcolica.
 - **POF (-)**: minima produzione di vinilfenoli e vinil-guaiacolo, composti a odore farmaceutico che mascherano gli aromi.
 - **URE2(-)**: soppressione della “repressione catabolica dell’azoto”, che garantisce una migliore rivelazione dei tioli volatili.



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.

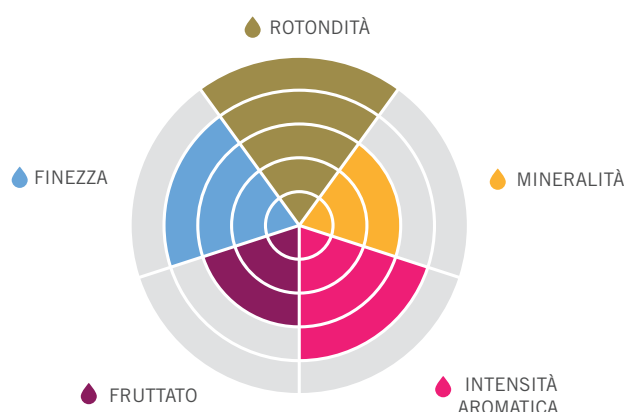
*Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare
- ◆ **Senza CEnostim®**: Mescolare il lievito con una pari quantità di zucchero in 10 volte il suo peso d'acqua calda (35-40°C). Lasciare riposare per 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto del serbatoio da inoculare. Ripetere questa 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.



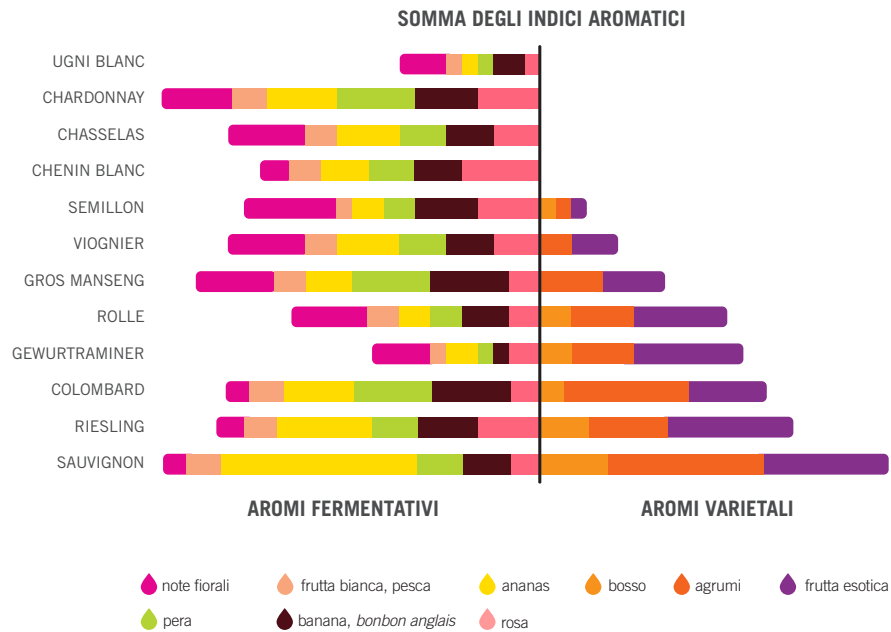
RISULTATI DI PROVE

1. PROFILO ORGANOLETTICO COMPLESSIVO

- ◆ Emisferi nord e sud, 2011
TAVP 11,5 - 13,5%
T° FA 14 - 21 °C
Azoto assimilabile 140 - 210 mg/L



2. PROFILO AROMATICO DI EXCELLENCE® TXL SU DIVERSI VITIGNI



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/14-04-2023. 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