

LIEVITO

# Excellence® XR



Excellence® XR è uno dei primi ceppi presenti sul mercato derivanti da breeding., Excellence® XR è riconosciuto come **IL ceppo per i grandi vini rossi. Caratterizza vini potenti, privilegiando struttura e volume in bocca.**



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Interesse enologico:** Excellence® XR che è stato selezionato in collaborazione con l'Università di Bordeaux, è dotato d'eccellenti capacità fermentative, che lo rendono insostituibile in condizioni difficili. Basso produttore d'acidità volatile, anche in caso di TAV elevati, produce **vini puliti** che rispettano la **tipicità** delle uve e del terroir.  
Excellence® XR favorisce un rapido avvio della fermentazione malolattica grazie alla sua bassa produzione di composti inibitori (acidi grassi a catena media, SO<sub>2</sub>) limitando il rischio d'alterazione ad opera della flora indesiderabile come *Brettanomyces*. Si tratta di un fattore fondamentale per l'affinamento dei vini rossi di qualità. Questo ceppo è anche adatto al co-inoculo, grazie alla sua compatibilità con i batteri malolattici.  
Il suo contributo al volume in bocca, grazie ad un importante rilascio di polisaccaridi, è molto apprezzato e ne fa il ceppo preferito nell'elaborazione di **grandi vini rossi, potenti, strutturati ed equilibrati**.



## ISTRUZIONI PER L'USO

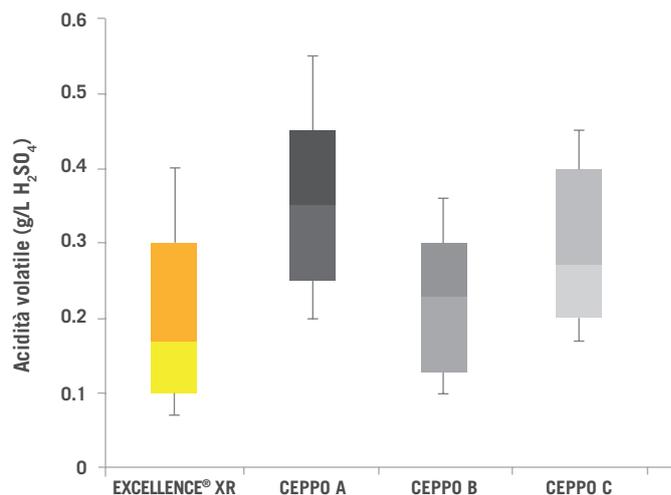
- In presenza di fattori limitanti quali alcol potenziale alto, bassa torbidità, ecc. o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di CEnostim®.
- **Con CEnoStim®:** Disperdere gradualmente CEnostim® (30 g/hL)\* in 20 volte il suo peso di acqua calda (37°C) mescolando 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.

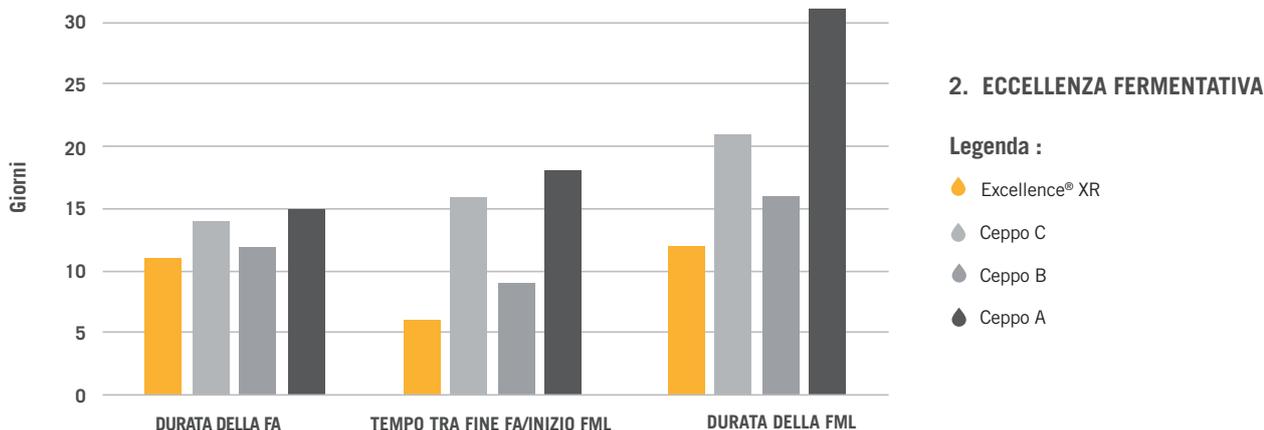


## RISULTATI DI PROVE

### 1. PRODUZIONE MOLTO BASSA DI ACIDITÀ VOLATILE

- **Caratteristiche della prova:**  
Merlot, 2010  
TAVP 13,5%  
AT 3,9 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)  
pH 3,5





## SPECIFICHE

### FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granulato fino marrone chiaro

### MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Muffe:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSIZIONE

- **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10<sup>10</sup> 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) e sacchi da 10 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco 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