

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, SO₂) 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

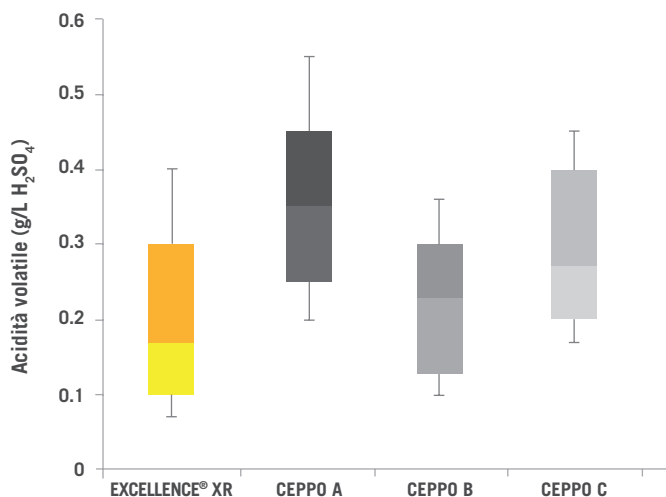
- In presenza di fattori limitanti quali alcol potenziale alto, bassa torbidità, ecc. o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di CEnostim®.
- **Con CEnoStim®:** Disperdere gradualmente CEnostim® (30 g/hL)* in 20 volte il suo peso di acqua calda (37°C) mescolando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

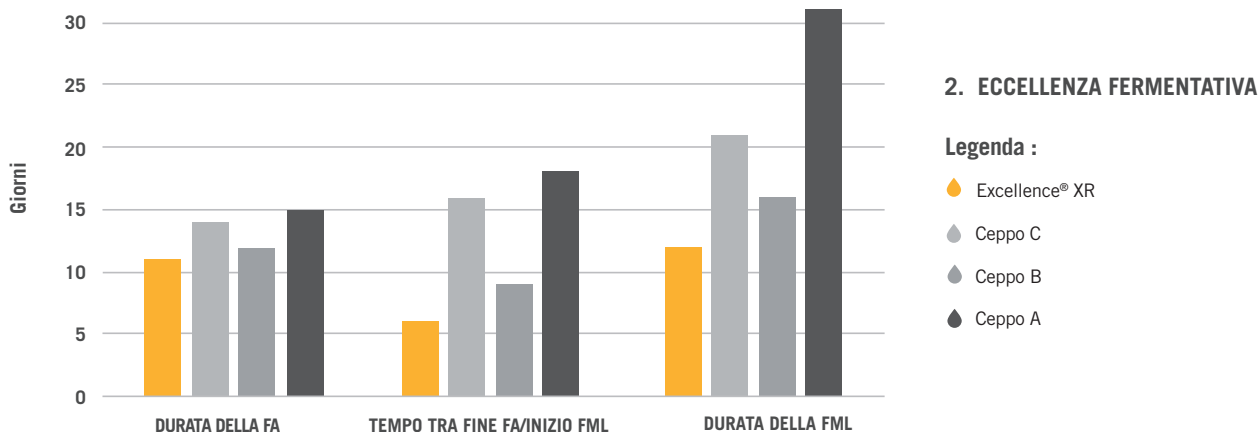


RISULTATI DI PROVE

1. PRODUZIONE MOLTO BASSA DI ACIDITÀ VOLATILE

- **Caratteristiche della prova:**
Merlot, 2010
TAVP 13,5%
AT 3,9 g/L (H₂SO₄)
pH 3,5





SPECIFICHE

FISICHE

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

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10⁵ UFC/g
- **Muffe:** < 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) 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