

LIEVITO

Excellence® ROSÉ



Excellence® Rosé e' un lievito selezionato per il suo forte consumo di SO₂ e la debole produzione di composti indesiderati durante la fermentazione alcolica (acetaldeidi e composti solfurei). La sua rivelazione di esteri fermentativi combinata al bilancio SO₂ negativo, permette al lievito di sprigionare una gamma aromatica ricca ed intensa.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

♦ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.

♦ **Interessi enologici:** la tecnica del Breeding, associata alle ultime ricerche in microbiologia ha permesso di selezionare Excellence® Rosé. Grazie al suo innesto veloce nel mosto e a sua qualità fermentativa, assicura la rivelazione di un profilo aromatico intenso. Due vantaggi importanti la caratterizzano:

- Ridotta produzione di composti mascherati:

Excellence® Rosé si caratterizza sia per una ridotta produzione di composti combinanti la SO₂. Quando c'è della SO₂ nel mosto, quest'ultima è consumata nella quasi-totalità durante la fermentazione alcolica. I vini fermentati con excellence rosé presentano in tal modo dei tenori di SO₂ prossimi a 0. La debole produzione di composti combinanti la SO₂ (acetaldeidi) offre la possibilità all'enologo di ridurre i dosaggi di solfiti migliorandone la sua efficacia.

- Intensità aromatica e freschezza organolettica:

Excellence® Rosé produce maggiormente esteri fermentativi che, associati all'assenza di mascheratori aromatici offre al lievito la capacità di rivelare note intense di frutti gialli e fiori. In più, excellence rosé permette ai vini di esprimere freschezza e vivacità preservando l'acido L-malico.



INDICAZIONI D'USO

♦ In condizioni fermentative difficili (TVAP elevato, temperature estreme, bassa torbidità, etc.) o per ottenere una rivelazione aromatica ottimale, raccomandiamo vivamente l'utilizzo di CEnostim®.

♦ **Con CEnoStim®:** disperdere l'Oenostim (30 gr/hl)* progressivamente in 20 volte il suo peso in acqua calda (37°C) e mescolare continuamente al fine di evitare la formazione di grumi. Aggiungere in seguito i lieviti selezionati (20 gr/hl), mescolare delicatamente e aspettare 20 minuti prima di aggiungere il volume uguale di mosto della vasca da inoculare. Verificare che lo scarto tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 10°C. Questa fase dovrebbe durare tra 10 e 20 minuti. Incorporare il lievito alla vasca ed omogeneizzare bene.

*Calcolato sulla base del volume del mosto da fermentare

♦ **Senza CEnoStim®:** aggiungere i lieviti selezionati in 10 volte il loro peso d'acqua calda (tra 35 e 40°C) e mescolare delicatamente. Aspettare 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto della vasca da inoculare. Ripetere questa operazione fino a che lo scarto tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 10°C. questa fase dovrebbe durare tra i 10 e i 20 minuti. Incorporare il lievito alla massa ed omogeneizzare bene.

♦ **Dosaggio:** 20-30 gr/hL.



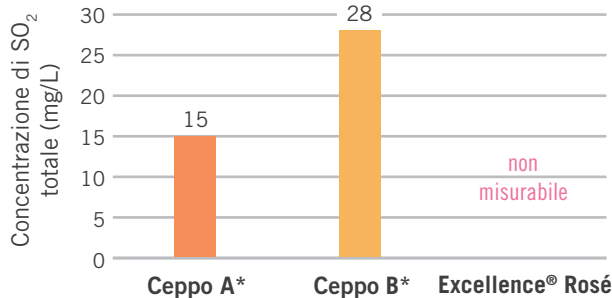
RISULTATI DEL TEST

♦ Tenori di SO₂ totale e in composti combinanti dopo fermentazione alcolica.

Caratteristiche della prova: Grenache rosé - 2022 • TAVP: 13,5 % vol. • AT: 2,25 g H₂SO₄/L • pH: 3,56

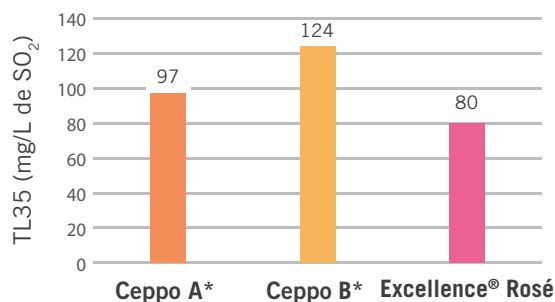
Contenuto di SO₂ totale al termine della fermentazione alcolica

Moût sulfité à 5 g/hL



*Lievito di riferimento per la produzione di rosati aromatici.

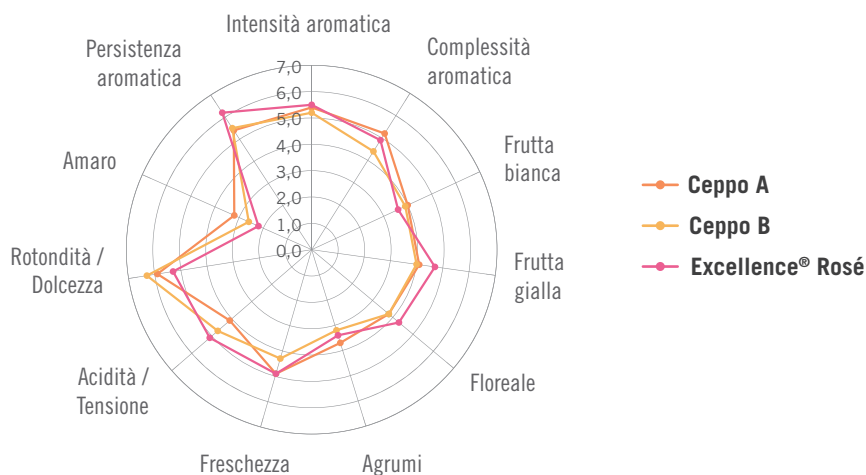
TL35* stimato per ogni modalità



*Il TL35 corrisponde alla quantità di SO₂ che bisogna aggiungere al vino puro per ottenere un livello di 35mg/l di SO₂ libera. Un valore debole mostra una buona efficacia della solfitazione e dunque la ridotta concentrazione in composti combinanti.

♦ Risultati del profilo sensoriale di Excellence® Rosé

Media dei risultati del profilo sensoriale dei rosati 2022 (19 degustazioni effettuate). Degustazione alla cieca.



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

- ♦ Pacchetti da 500 gr (scatole da 10 kg). Sacchi da 10 kg.
- ♦ Conservare nel suo imballaggio di origine ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, pulito, secco e senza odori. Rispettare la DLUO riportata sull'imballaggio. Consumare rapidamente dopo l'apertura.

GN/03-03-2025. 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 sottoposte 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