

Excellence® X-FRESH



I cambiamenti climatici rendono più difficile mantenere i vini equilibrati e freschi. Per affrontare questo problema, Excellence® X-FRESH è stato selezionato per le sue capacità fermentative e per il suo impatto positivo sul profilo organolettico dei vini. In particolare, migliora la percezione della freschezza.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Lachancea thermotolerans*.
- ♦ **Interesse enologico:** Excellence® X-FRESH è un lievito non-*Saccharomyces* - *Lachancea thermotolerans* usato in enologia per effettuare la fermentazione alcolica del mosto d'uva. La sua capacità di colonizzare velocemente il mosto gli consente prendere il sopravvento sulla microflora indigena. Possiede un metabolismo secondario che gli consente di produrre acido lattico dagli zuccheri fermentabili. Questo porta contemporaneamente all'**acidificazione naturale del mosto** in fermentazione e alla **riduzione del grado alcolico**. Si traduce in vini con un profilo più "**fresco e fruttato**" e un **migliore equilibrio organolettico**. La riduzione del pH permette anche una migliore stabilità microbica e colloidale del vino durante l'affinamento.
L'inoculo di Excellence® X-FRESH deve essere seguito dall'inoculo di *Saccharomyces cerevisiae* per completare la fermentazione alcolica. Questo può essere fatto in due modi:
 - ♦ **Co-fermentazione (aggiunta simultanea dei lieviti al mosto):** la produzione di acido lattico inizia rapidamente all'inizio della fermentazione alcolica prima di stabilizzarsi.
 - ♦ **Inoculazione sequenziale (aggiunta di Excellence® X-FRESH e poi di *Saccharomyces cerevisiae*):** si osservano livelli più alti di acido lattico. Chiedi consiglio al tuo enologo e fai il dosaggio quotidiano per monitorare la produzione di acido lattico.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ♦ **Preparazione del lievito:** sia per la co-fermentazione che per l'inoculazione sequenziale, Excellence® X-FRESH deve essere reidratato da solo. Sciogliere l'LSA in 10 volte il suo peso in acqua a 37°C e omogeneizzare prima di lasciarlo riposare per 20 minuti. Aggiungere il preparato al mosto, facendo attenzione che la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sia inferiore a 10°C.
- ♦ **Dosi:** Da 5 a 20 g/hL. La dose deve essere regolata in base all'obiettivo di acidificazione desiderato e alle condizioni di vinificazione. Lamothe-Abiet ha realizzato un opuscolo specifico che illustra i parametri di funzionamento del ceppo. Vi invitiamo a consultarlo e ad adattare il vostro protocollo tecnico il più possibile ai vostri obiettivi di acidificazione.

Nota: se il lievito viene utilizzato in condizioni troppo permissive (assenza di SO₂, temperatura elevata al momento dell'inoculo, ritardo eccessivo prima dell'inoculo di *S. cerevisiae*, ecc.), Excellence® X-FRESH può causare un'acidificazione molto pronunciata del mosto inoculato (> 10 g/L di acido lattico). Prima dell'uso, chiedere consiglio al proprio enologo per convalidare il protocollo d'uso.



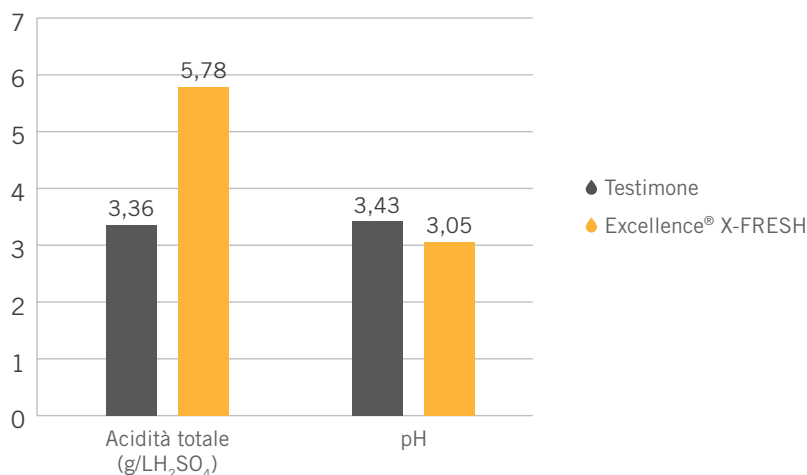
RISULTATI DI PROVE

RISULTATI DEI PROVE, BILANCIO ANALITICO COMPLETO DOPO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Sancerre • Sauvignon blanc 2022 • Applicazione in inoculazione sequenziale

Tempo prima dell'inoculazione con *Saccharomyces cerevisiae* : 24 ore

Dosi applicate: 20 g/hL Excellence® X-FRESH poi 20 g/hL *Saccharomyces cerevisiae*





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

- Sacchetti da 500 g (cartoni da 10 kg).
- Conservare in un luogo pulito, asciutto e inodore (<10°C), nella confezione originale sigillata. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/22-09-2023. 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 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