

Excellence® CHD

Selecionada na região da Borgonha, em parceria com o IFV, EXCELLENCE® CHD é uma levedura específica para vinificação de Chardonnay. Os vinhos produzidos refletem o tipicidade varietal da casta, revelando uma intensa complexidade aromática.

REVISÃO:	14/04/2021
VERSÃO:	GN/14-04-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: isolada na Borgonha, EXCELLENCE® CHD, responde aos requisitos de vinificação da casta Chardonnay. Produz vinhos complexos, combinando aromas varietais, intensidade aromática e volume em boca. Os vinhos obtidos, beneficiam de um equilíbrio notável e refletem a tipicidade do *terroir*.

EXCELLENCE® CHD tem um tempo de latência fraco e uma implementação rápida, o que permite garantir o arranque da fermentação alcoólica até 15% vol. A cinética fermentativa regular, contribui para a complexidade aromática e a libertação de polissacáridos, que participam na sensação de doçura e redondez em boca. Esta estirpe tem requisitos baixos de azoto e resistência ao fenómeno *Killer*.



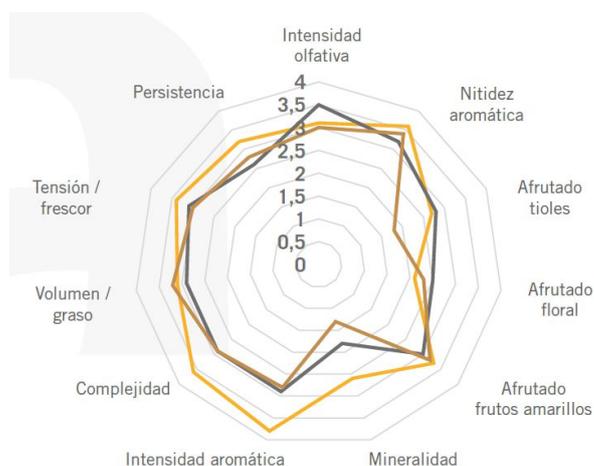
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – Resultados de degustação

Beaune, Chardonnay

- Excellence®CHD
- Levedura A
- Levedura B

Leveduras A e B: leveduras reconhecidas no mercado pelos seus resultados no Chardonnay



Excellence® CHD



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA: 20 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Em condições difíceis de fermentação (TAVP elevado, temperaturas, extremas, baixa turbidez, etc.) ou para uma revelação aromática ideal, recomenda-se o uso de OENOSTIM®.

Com OENOSTIM®: espalhar OENOSTIM® (30 g/hl) gradualmente, em 20 vezes o seu peso de água quente (~40°C) remexendo continuamente, para evitar a formação de grumos. Deixar inchar durante 15 minutos, e adicionar as leveduras selecionadas (20 g/hl), misturando lentamente.

Sem OENOSTIM®: adicionar as leveduras selecionadas em 10 vezes o seu peso de água quente (35 a 40°C) e misturar lentamente. Aguardar 20 minutos, antes de adicionar um volume igual de mosto da cuba a inocular. Repetir esta operação, até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, seja inferior a 10°C. Esta etapa deve durar entre 10 e 20 minutos. Incorporar a levedura na cuba e homogeneizar através de uma remontagem.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	≥10 ¹⁰ UFC/g
Humidade	<8%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
Outras leveduras	< 10 ⁵ UFC/g
Bolores	< 10 ³ UFC/g
Bactérias lácticas	< 10 ⁵ UFC/g
Bactérias acéticas	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonelas	Ausência / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência / 1g
Coliformes	< 10 ² UFC/g

Excellence® CHD



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500 g (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar imediatamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de e/ou entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia. A aplicação deste produto em enologia cumpre o Regulamento (UE) nr. 2019/934 e suas modificações, no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009 do Conselho de 25 de maio de 2009 que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (UE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do Codex Alimentarius e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar, tanto como aditivo (Regulamento UE 231/2012) como auxiliar agroalimentar;
- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;
- Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.