FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A.– EST. 1949

Excellence®DS

Levedura destinada à elaboração de vinhos tintos. Excellence® DS foi selecionada pelas suas excelentes capacidades fermentativas, bem como pelos seus aportes organoléticos, que aliam frescura do fruto, estrutura sedosa, carnuda e delicadeza em boca.

DATA:	27/03/2023
REVISÃO:	GN/27-03-2023

NOP

UTILISABLE EN BIO – USABLE IN ORGANIC

COMPATIBLE VEGAN – VEGAN FRIENDLY

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.
VANTAGENS ENOLÓGICAS: Excellence® DS é uma levedura selecionada, que apresenta um elevado potencial fermentativo e organolético. Ideal para a produção de vinhos estruturados e frutados. Resistente ao álcool até 16% vol., tem uma boca capacidade de implantação e uma baixa produção de acidez volátil. Assegura, igualmente, uma boa compatibilidade com as bactérias lácticas, devido à sua baixa produção de SO_2 e ácidos gordos de cadeia média (inibidores), tornando-a uma cepa extremamente bem adequada, à co-inoculação. Excellence® DS, amplifica as notas de frutos frescos e aporta frescura ao nariz, melhora a estrutura tânica, aumenta a estabilidade da matéria corante, libertando polissacarídeos e acentua a persistência e o volume em boca.

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 – 30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:
Em condições fermentativas difíceis (TAVP elevado, temperaturas extremas, turbidez baixa, 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 em água quente (37ºC) remexendo continuamente, para evitar a formação de grumos. Adicionar, em seguida, as leveduras selecionadas (20 g/hl) *, misturar lentamente e aguardar 20 minutos, antes de adicionar o volume de mosto do depósito, que se vai inocular. Comprovar que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, é inferior a 10ºC. Esta etapa deve durar, entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

*Calculado em função do volume de mosto que se vai fermentar.

Sem OENOSTIM®: adicionar as leveduras selecionadas em 10 vezes o seu peso de água quente (35 a 40ºC) e misturar lentamente. Aguardar 20 minutos, antes de adicionar um volume igual de mosto, do depósito a inocular. Repetir esta operação, até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, seja inferior a 10ºC. Esta etapa deve durar, entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500g (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 rapidamente após abertura.

FT. 03BL63L48/04/0524

Excellence®DS

RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – CAPACIDADE DE IMPLANTAÇÃO E CINÉTICA FERMENTATIVA

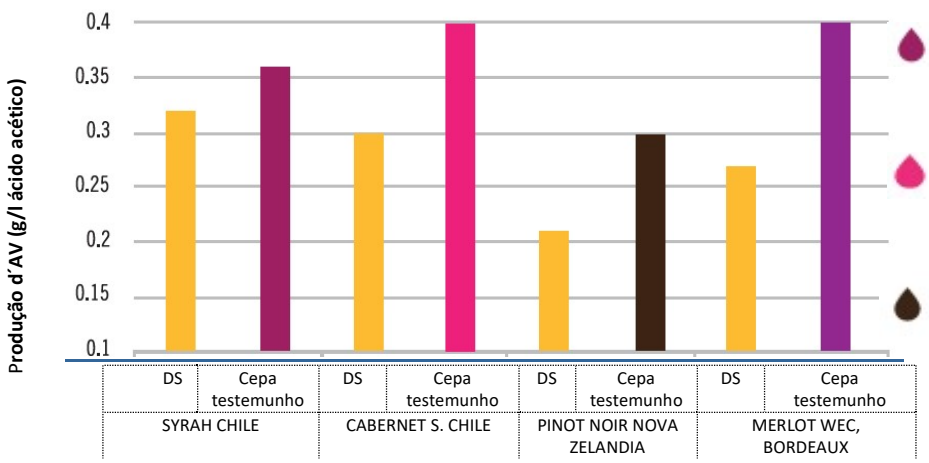
Em diferentes cepas, em diferentes regiões vitícolas do mundo: Excellence® DS, tem um arranque de fermentação alcoólica rápido, prova da sua forte capacidade de implantação. As cinéticas fermentativas, são rápidas e espontâneas.

2 - IMPACTO SOBRE A COR E OS TANINOS

	EXCELLENCE®DS	LEVEDURA A	LEVEDURA B	LEVEDURA C
ICM	**14,27**	12,69	13,68	12,68
Estabilidade matéria corante (ΔNTU)	**143**	182	196	169
IPT (D0280)	58	59	59	57

Ensaio WEC, Bordeaux, Merlot:
Excellence® DS permite a produção de vinhos tintos com mais cor e melhor estabilidade, sem promover uma sobre extração ao nível dos taninos (IPT).

3 - FRACA PRODUÇÃO DE ACIDEZ VOLÁTIL



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

SYRAH, CHILE
*"Confere uma **estrutura** e uma **complexidade** muito interessantes."*

CABERNET-SAUVIGNON, CHILE
*"Para vinhos de elevada qualidade, a DS aporta **redondez, delicadeza** e **complexidade aromática.**"*

PINOT-NOIR, NOVA-ZELÂNDIA
*"Aporta uma bonita **nota frutada, fermenta muito bem**. Está ao nível de outras leveduras de gama elevada."*

FT. 03BL63L48/04/0524

Excellence®DS

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	$\geq 10^{10}$ 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
Escherichia coli	Ausência / 1g
Staphylococcus	Ausência / 1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / 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 Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.