



Excellence® DS

Levedura destinada à elaboração dos 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



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 boa 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 SO₂ 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

MODO DE APLICAÇÃO:

Em condições fermentativas difíceis (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 em água quente (37°C) 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 10°C. Esta etapa, durará 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 40°C) 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 10°C. Esta etapa deve durar entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

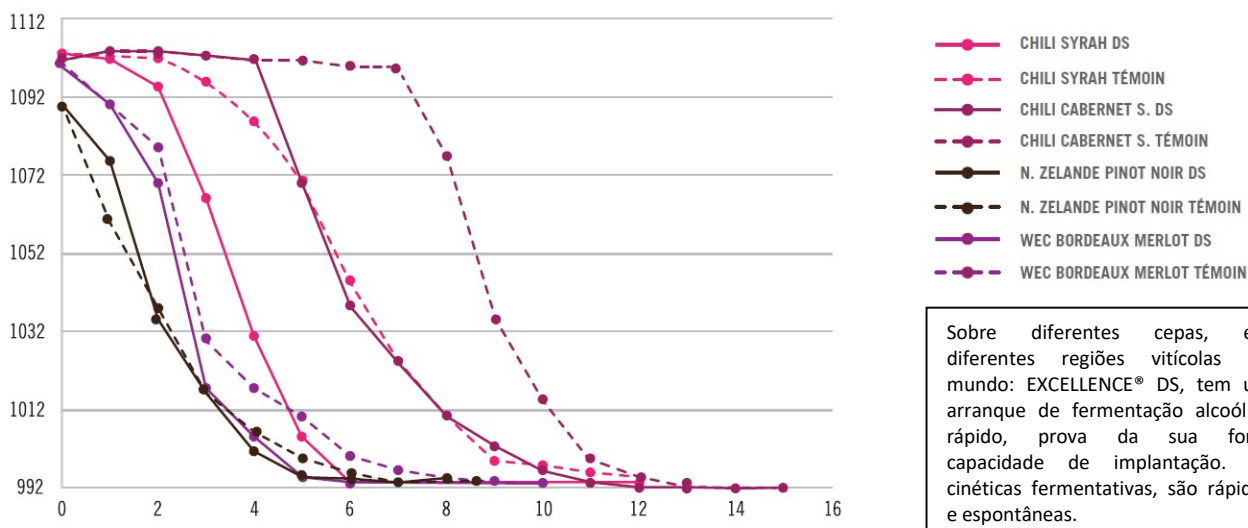
DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 - 30 g/hl.

Excellence® DS



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – CAPACIDADE DE IMPLEMENTAÇÃO E CINÉTICA FERMENTATIVA



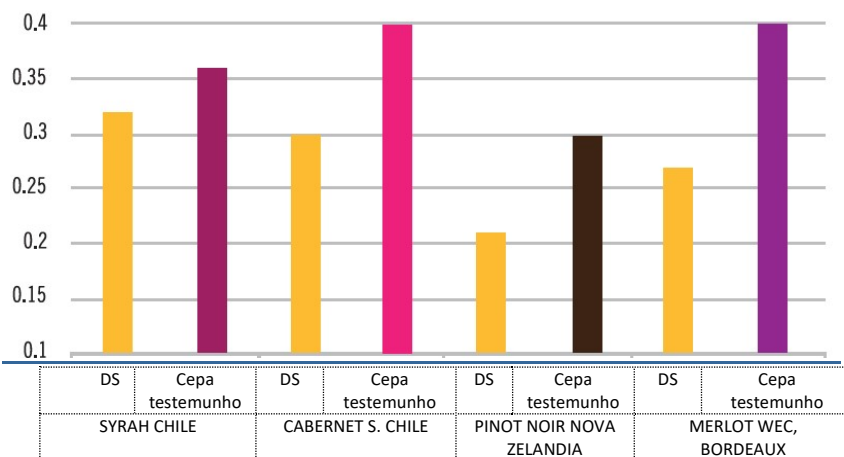
Sobre diferentes cepas, em diferentes regiões vitícolas do mundo: EXCELLENCE® DS, tem um arranque de fermentação alcoólica rápido, prova da sua forte capacidade de implantação. As cinéticas fermentativas, são rápidas e espontâneas.

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 (Δ NTU)	143	182	196	169
IPT (D0280)	58	59	59	57

Ensaio WEC, Bordeaux, Merlot:
A 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."

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
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência / 1g
Coliformes	< 10^2 UFC/g



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 / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, 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 (CE) 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 EU 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 é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.