



## Excellence® E2F

Levedura destinada à elaboração de vinhos efervescentes em método tradicional (vinhos de base e prise de mousse). Excelenytes capacidades fermentativas e pureza aromática.

DATA:	02/08/2021
REVISÃO:	GN/02-08-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: EXCELLENCE E2F® permite a elaboração de vinhos de grande delicadeza aromática, graças à sua resistência ao álcool e ao seu carácter fructofílico. Dotada de uma excelente capacidade de adaptação e de resistência aos meios hostis (baixo pH, baixas temperaturas e níveis fracos de azoto), EXCELLENCE E2F®, permite um consumo rápido e completo dos açúcares.

EXCELLENCE E2F® permite preservar a tipicidade aromática de cada cepa, fruto da fraca produção de compostos secundários indesejáveis.

#### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

Elevada tolerância ao álcool (até 17% Vol.);  
Cinética fermentativa regular e completa, entre 8 e 30°C;  
Fase curta de latência;  
Necessidade fraca de azoto

#### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS:

Fraca formação de espuma;  
Fraca produção de SO<sub>2</sub>;  
Fraca produção de acidez volátil e de H<sub>2</sub>S



### UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

#### Inoculação de vinhos tranquilos:

**Reidratação:** misturar as leveduras em 10 vezes o seu peso de água, a 35-37°C, em recipiente apropriado. Homogeneizar e deixar repousar 20 minutos. A fim de evitar choques térmicos, diluir esta solução com 3 vezes o volume do mosto do depósito a incorporar e aguardar 10 minutos. Comprovar que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto, é inferior a 10°C, no momento da inoculação. O tempo total de preparação, não deverá exceder 45 minutos.

#### Prise de Mousse:

Preparação da levedura: após reidratação, é necessário aclimatar a levedura ao álcool, bem como às condições específicas do vinho (pH, açúcares, SO<sub>2</sub>, temperatura...). Efetuar um pé-de-cuba de 12 a 24 h, seguido de uma fase de multiplicação de cerca de 3 dias, (seguir os conselhos de um enólogo). Esta fase de preparação da levedura, é essencial e condiciona o sucesso da prise de mousse.

**Rearranque de fermentação:** ficha de método: “Rearranque de fermentação alcoólica”.

## Excellence® E2F

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Vinificação vinhos tranquilos: 20 g/hl;

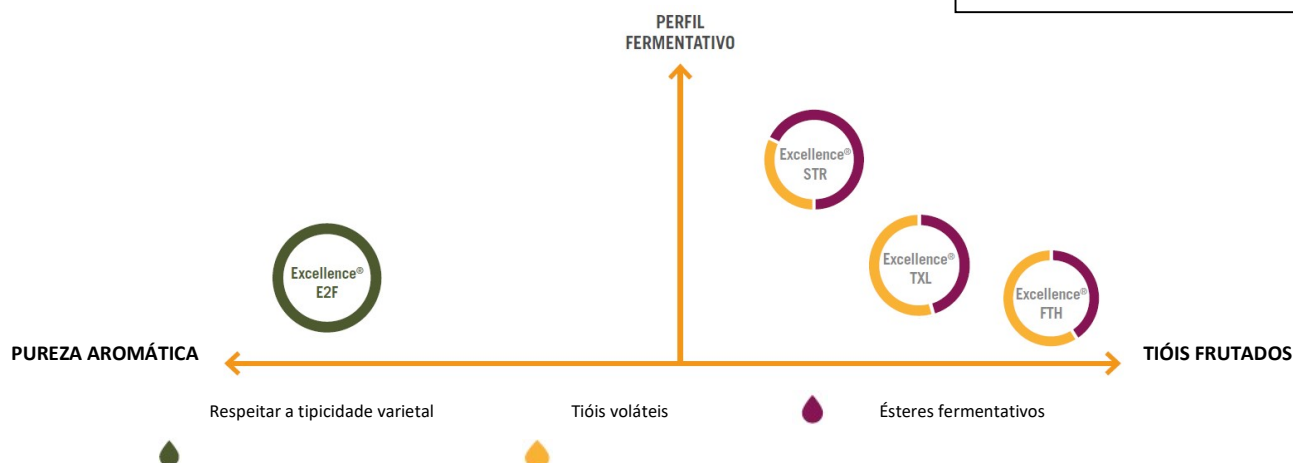
Rearranque de fermentação: 20 a 40 g/hl, com preparação de uma levedura;

Prise de mousse (método tradicional): 10 a 20 g/hl, com preparação de uma levedura.



### MODULAR O SEU PERFIL GRAÇAS ÀS LEVEDURAS

EXCELLENCE® E2F permite a produção de vinhos de grande elegância e pureza aromática. A sua fraca produção de compostos secundários indesejáveis, preserva a tipicidade aromática da cepa.



### 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

## Excellence® E2F

---



### 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 alergénia, 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.