



## Excellence® FINISHER

Fruto de um projeto R&D, iniciado em 2016, esta estirpe híbrida, foi especificamente desenvolvida, para reiniciar a fermentação alcoólica em vinhos parados e o consumo total dos açúcares residuais.

DATA:	27/04/2022
REVISÃO:	GN/24-04-2022



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae* + E491.

Vantagens enológicas: Excellence®FINISHER, é uma estirpe específica, para o reinício da fermentação alcoólica. Foi desenvolvida graças à técnica do Breeding, através de um projeto conduzido em parceria, com o ISVV de Bordéus.

O reinício da fermentação alcoólica é um processo delicado, o qual é necessário realizar, com a utilização de uma estirpe adequada. Excellence®FINISHER, combina um forte poder frutífero e uma resistência fermentativa muito boa. Estas capacidades, garantem-lhe um metabolismo ideal, neste meio extremamente difícil, que é um vinho parado. A aplicação de EXCELLENCE®FINISHER, permite um reinício rápido da fermentação alcoólica, mesmo em caso de baixas concentrações de açúcares residuais (até 3 g/L) e fortes TAV adquiridos (16% vol).

Grças ao novo protocolo de reinício de fermentação Lamothe-Abiet®, o tempo antes da inoculação final é reduzido, diminuindo assim, os riscos de desvios organoléticos e permitindo, um ganho prático para o vinificador.



### UTILIZAÇÃO

DOSE RECOMENDADA: 30 - 40 g/hl. Conforme a dificuldade de reinício do vinho parado.

#### MODO DE APLICAÇÃO:

Para reiniciar a fermentação alcoólica, com êxito, Excellence®FINISHER, deve aplicar-se de acordo com o protocolo específico de utilização (disponível a pedido).

Para otimizar o metabolismo da levedura, recomendamos a utilização de OENOSTIM®, para a reidratação: espalhar (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 de seguida, adicionar as leveduras selecionadas, misturando lentamente.

## Excellence® FINISHER

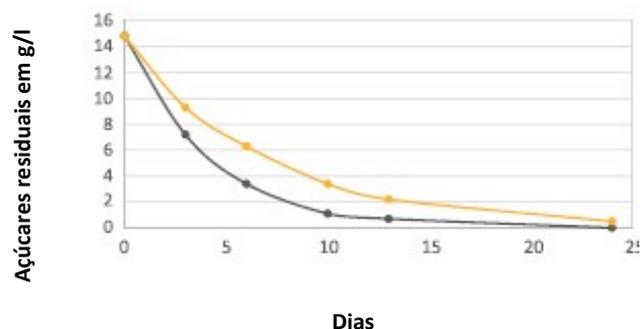
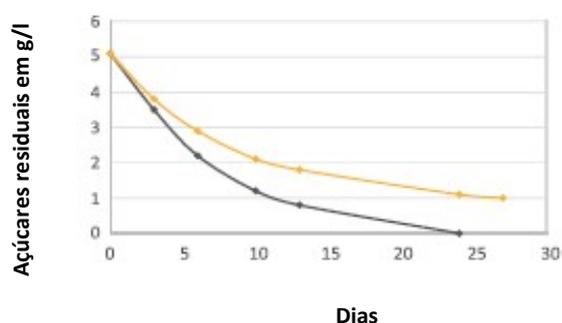


### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### MONITORIZAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE AÇÚCARES RESIDUAIS (GLICOSE + FRUTOSE)

Vinho 1: Cabernet-Sauvignon 2020, TAV 16,29%, pH 3,83

Vinho 2: Merlot 2020, TAV 14,35%, pH 3,78



● Excellence® FINISHER ● Levedura A

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspetto 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, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar imediatamente após abertura.



## Excellence® FINISHER

---

### 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.*