



## Excellence® FR

Selecionada pela Sicarex Baujolais, EXCELLENCE®FR, permite a elaboração de vinhos tintos “primeur”, com um estilo moderno, acentuando os frutos vermelhos intensos e complexos, complementares ao perfil amílico clássico.

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



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: EXCELLENCE®FR é uma levedura robusta, que apresenta uma produção fraca de acidez volátil. Permite obter vinhos de qualidade, com perfil “primeur”. A sua fraca produção de ésteres fermentativos indesejáveis, assegura uma complexidade aromática, dando lugar a vinhos ricos e persistentes em boca. EXCELLENCE®FR, adapta-se perfeitamente, à elaboração de vinhos, provenientes de maceração carbónica ou de termovinificação.



### 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.

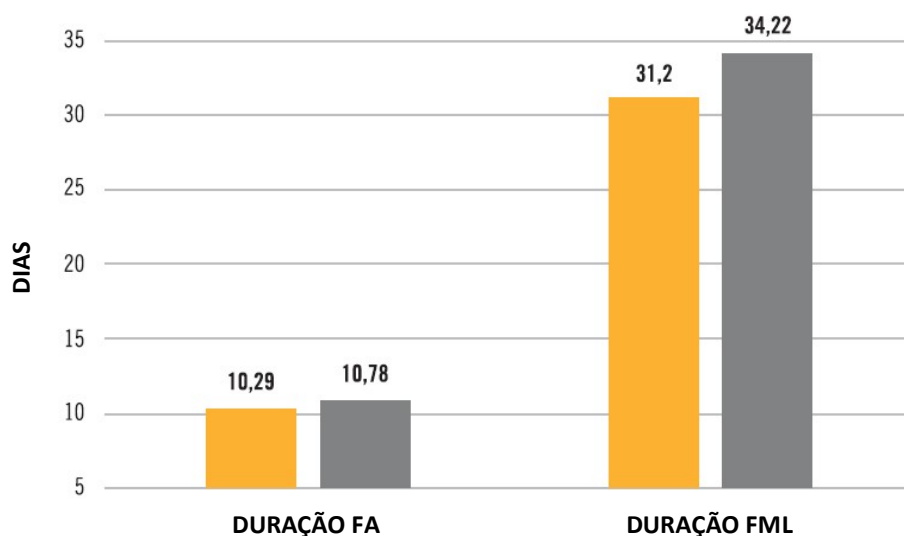
DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 - 30 g/hl.

## Excellence® FR



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### DESEMPENHO FERMENTATIVO



Excellence® FR



Média de outras leveduras\*

Médias obtidas a partir de 45 ensaios, realizados pela Sicarex e IFV, sobre *Beaujolais novo* tinto, face às cepas relevantes do mercado (2004 a 2009)  
\*significativo ( $p < 0,001$ )



### 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® FR

---



### 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.*