



Excellence® FTH

EXCELLENCE® FTH, é uma levedura especialmente selecionada, pela sua excelente capacidade de revelação dos tióis voláteis. Adequada para vinhos brancos e rosés, provenientes de castas “tioladas”, aportando frescura e complexidade.

DATA:	30/07/2021
REVISÃO:	GN/30-07-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: EXCELLENCE® FTH, é uma levedura específica, para a revelação dos aromas varietais. Permite uma forte revelação, dos tióis voláteis (3MH, A3MH, 4MMP e BMT), favorecendo a obtenção de um perfil mineral, citrinos com notas intensas de frutos exóticos. A produção de aromas fermentativos, aporta complexidade aos vinhos elaborados, com esta levedura. A nitidez aromática, é assegurada pela produção fraca, de acidez volátil e H₂S. EXCELLENCE® FTH é uma estirpe resistente a condições fermentativas difíceis: TAVP elevada (>15% vol), turbidez baixa (>50 NTU) e baixas temperaturas (>12°C).



UTILIZAÇÃO

DOSE RECOMENDADA: 20 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Em condições difíceis de fermentação (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 de água quente (~40°C) remexendo continuamente, para evitar a formação de grumos. Deixar inchar durante 15 minutos, e adicionar as leveduras selecionadas (20 g/hl), misturando lentamente.

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 da cuba 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.

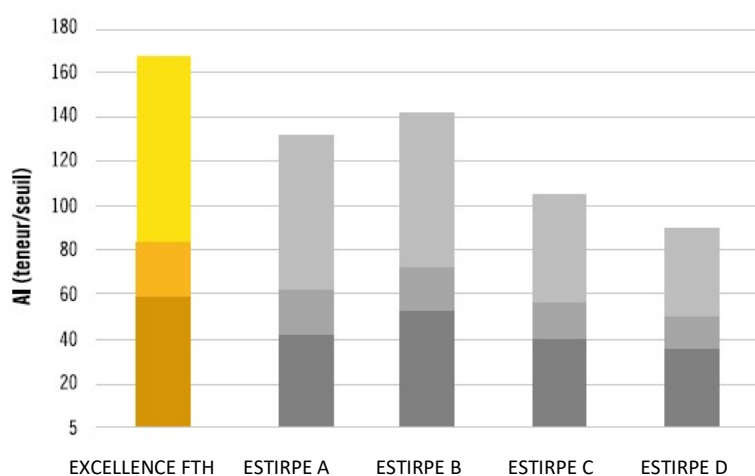
Incorporar a levedura na cuba e homogeneizar através de uma remontagem.

Excellence® FTH



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) REVELAÇÃO DOS TIÓIS AROMÁTICOS



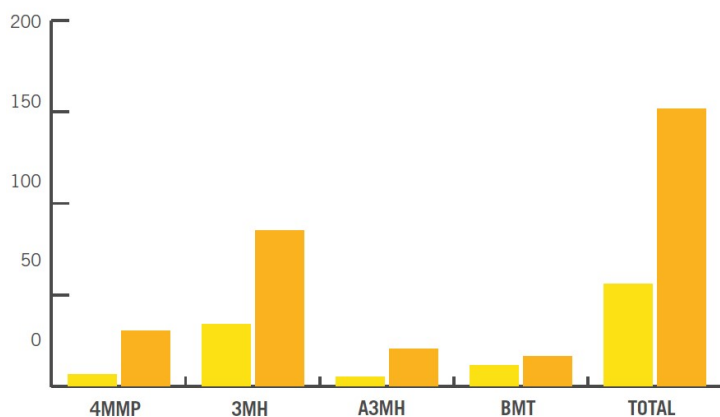
Características dos testes:

Sauvignon Blanc 2005
TAVP 13,3% vol.
AT 4,9 g/l (H₂SO₄)
pH 3,42.

Legenda:

- frutos da paixão (A3MH)
- citrinos (3MH)
- buxo (4MMP)

2) INTENSIDADE AROMÁTICA (TIÓIS / LIMIAR DE PERCEÇÃO)



Características dos testes:

Sauvignon Blanc 2005
TAVP 13,3% vol.
AT 4,9 g/l (H₂SO₄)
pH 3,42.

Legenda:

- Excellence® FTH
- Excellence® FTH + OptiThiols®

Excellence® FTH

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, 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;



Excellence® FTH

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.