



## Excellence® FW

Levedura específica para vinhos brancos e rosés frutados, provenientes de uvas, de maturidade média a boa. Graças à sua forte produção de ésteres e de certos compostos tiólicos, EXCELLENCE® FW produz vinhos aromáticos, com uma dominância fresca e frutada:

DATA:	13/04/2023
REVISÃO:	GN/13-04-2023



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a excelente capacidade de fermentação de EXCELLENCE® FW, garante uma cinética de fermentação rápida e uma fraca produção de acidez volátil. É uma cepa polivalente, adequada a qualquer variedade de uva e resistente ao álcool até cerca de 14,5% vol.

Mesmo em mostos muito clarificados (<50 NTU), a sua cinética de fermentação é regular. A turbidez ideal para a utilização desta cepa, situa-se entre 50 e 100 NTU. Ainda que se adequa e temperaturas baixas (até 13°C), recomenda-se adotar uma temperatura de fermentação entre 15 e 18°C.

EXCELLENCE® FW, permite uma forte produção de ésteres, que aportam aromas florais, frutos brancos e bombons ingleses (acetato de isoamila, acetato de fenetila, 2-fenil-etanol e acetato de hexila). O perfil aromático, complementa-se com notas tióis, o que aporta complexidade e uma agradável redondez e persistência em boca.



### UTILIZAÇÃO

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

MODO DE APLICAÇÃO:

Em condições fermentativas difíceis (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 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.

## Excellence® FW



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho-claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	≥10 <sup>10</sup> 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 <sup>5</sup> UFC/g
Bolores	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias lácticas	< 10 <sup>5</sup> UFC/g
Bactérias acéticas	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência / 1g
Coliformes	< 10 <sup>2</sup> 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;

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.*