



Excellence® ROSÉ

EXCELLENCE® ROSÉ é uma levedura selecionada, pelo forte consumo de SO₂, e fraca produção de compostos indesejáveis, durante a fermentação alcoólica (acetaldeídos e compostos de enxofre). A sua revelação de ésteres fermentativos, combinada com o seu balanço negativo de SO₂, permite à levedura, revelar uma paleta aromática, rica e intensa.

DATA:	17/05/2023
REVISÃO:	GN/17-05-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomices cerevisiae*.

Vantagens enológicas: a técnica do Breeding, associada aos últimos conhecimentos em microbiologia, permitiu selecionar EXCELLENCE® ROSÉ. Devido à sua rápida implantação, no mosto, e à sua qualidade fermentativa, assegura a revelação de um perfil aromático intenso.

Duas grandes vantagens caracterizam esta levedura:

Fraca produção de compostos indesejáveis:

EXCELLENCE® ROSÉ, caracteriza-se igualmente, por uma baixa produção de compostos de enxofre e compostos que combinam SO₂. Quando há SO₂ no mosto, este, é consumido quase na totalidade, durante a fermentação alcoólica. Os vinhos fermentados com EXCELLENCE® ROSÉ, apresentam, assim, teores de SO₂, muito próximos a zero. A fraca produção de compostos, combinando o SO₂ (acetaldeídos), oferece ao vinificador, a oportunidade de reduzir as doses de sulfitos, enquanto melhora a sua eficácia.

Intensidade aromática e frescura organolética:

EXCELLENCE® ROSÉ, produz principalmente, ésteres fermentativos, que, combinados com a ausência de compostos indesejáveis, permitem à levedura, revelar notas intensas, de frutos amarelos e flores. Além disso, EXCELLENCE® ROSÉ, permite aos vinhos, exprimir frescura e vivacidade, preservando o ácido L-málico



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



Excellence® ROSÉ

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.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulados finos, castanho claro
COMPOSIÇÃO	
Leveduras viáveis	≥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, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar imediatamente após abertura.

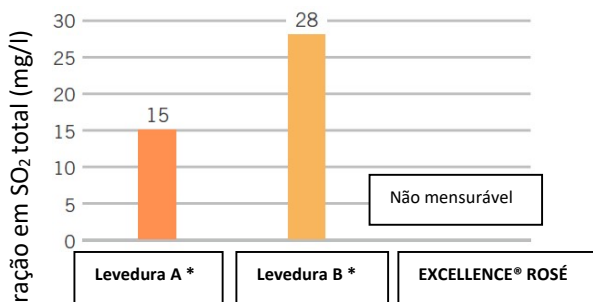
Excellence® ROSÉ



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

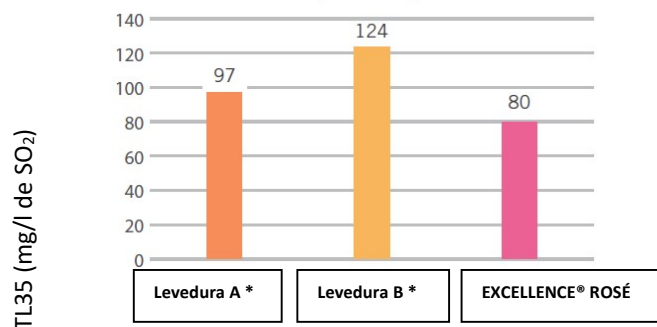
Teores em SO₂ total e em compostos combinados após fermentação alcoólica.
 Características do ensaio: Grenache rosé – 2022; TAVP: 13,5% vol; AT: 2,25 g H₂SO₄/L; pH: 3,56

Teores em SO₂ total após fermentação alcoólica
 Mosto sulfitado a 5 g/hl



As leveduras A e B são leveduras de referência para a produção de Rosés aromáticos

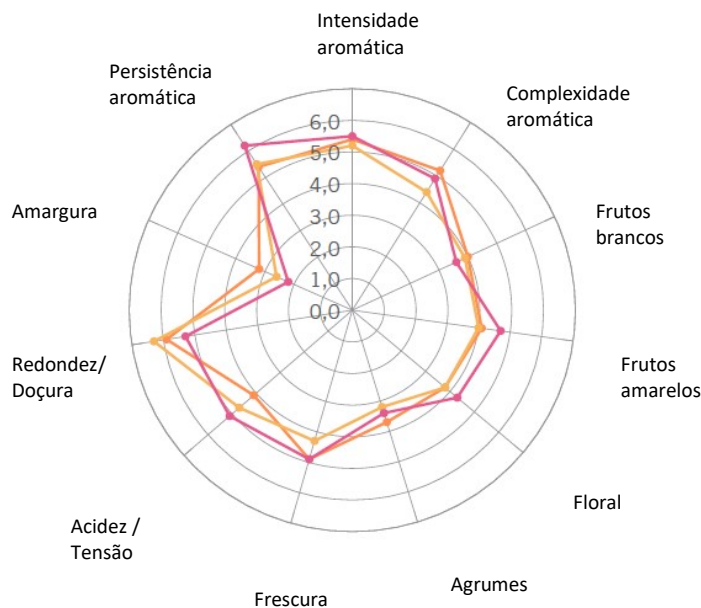
TL35 * estimado para cada modalidade



O TL 35 corresponde à quantidade de SO₂ que deve ser adicionada ao vinho, para atingir um teor de 35 mg/l de SO₂ livre. Um valor baixo ilustra uma boa eficácia da sulfitação e, portanto, a baixa concentração em compostos combinados.

Resultados do perfil sensorial de EXCELLENCE® ROSÉ

Média dos resultados do perfil sensorial de Rosés 2022 (19 provadores experientes). Degustação às cegas.



Levedura A



Levedura B



EXCELLENCE® ROSÉ

Excellence® ROSÉ

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.