



Excellence® SP

Selecionada pelas suas qualidades fermentativas e pela sua capacidade, em acentuar as notas de frutos frescos e de especiarias, EXCELLENCE®SP, produz vinhos com elevada redondez, delicadeza e persistência.

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



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: EXCELLENCE®SP é uma das primeiras estirpes do mercado, proveniente da técnica do *breeding*. Favorece a elaboração de vinhos tintos frutados, frescos e com notas de especiarias.

Esta estirpe, é adequada à elaboração de vinhos de gama média, cujo estágio, será curto ou médio e apresentam redondez e persistência em boca.

EXCELLENCE®SP, apresenta uma capacidade de implantação rápida e uma produção fraca de acidez volátil. A sua boa compatibilidade com as bactérias lácticas, é assegurada pela baixa produção de compostos inibidores (SO₂ e ácidos gordos de cadeia média).



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® SP

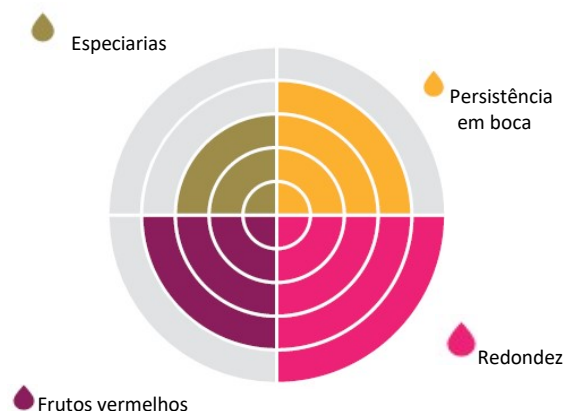


RESULTADOS EXPERIMENTAIS

ANÁLISE SENSORIAL



ESTIRPE TESTEMUNHO



EXCELLENCE® SP



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® SP



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.