



## Excellence® STR

EXCELLENCE®STR é uma levedura selecionada, dotada de excelentes capacidades fermentativas, que valoriza o potencial aromático dos vinhos brancos e rosés modernos, pela sua capacidade excepcional em produzir aromas fermentativos.

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



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.



Vantagens enológicas: EXCELLENCE®STR é uma levedura para a elaboração de vinhos complexos, frescos e frutados e que resiste a condições difíceis:

- Tolerância ao álcool: até 15% vol;
- Fraca necessidade de azoto;
- Resistência a temperaturas baixas, até 12°C;
- Adaptada a baixa turbidez, até 50 NTU

A sua excelente cinética fermentativa, permite-lhe realizar fermentações entre 10 e 14 dias, assegurando uma fraca produção de acidez volátil e de H<sub>2</sub>S.

EXCELLENCE®STR apresenta uma produção forte de ésteres diversos: acetato de isoamila (banana), acetato fenil-etil (rosa), fenil-2-etanol (jacinto), acetato de hexila (pêra), o que aporta aos vinhos elaborados, uma forte complexidade aromática. A revelação de tióis é moderada e realça a tensão do vinho.



### 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.

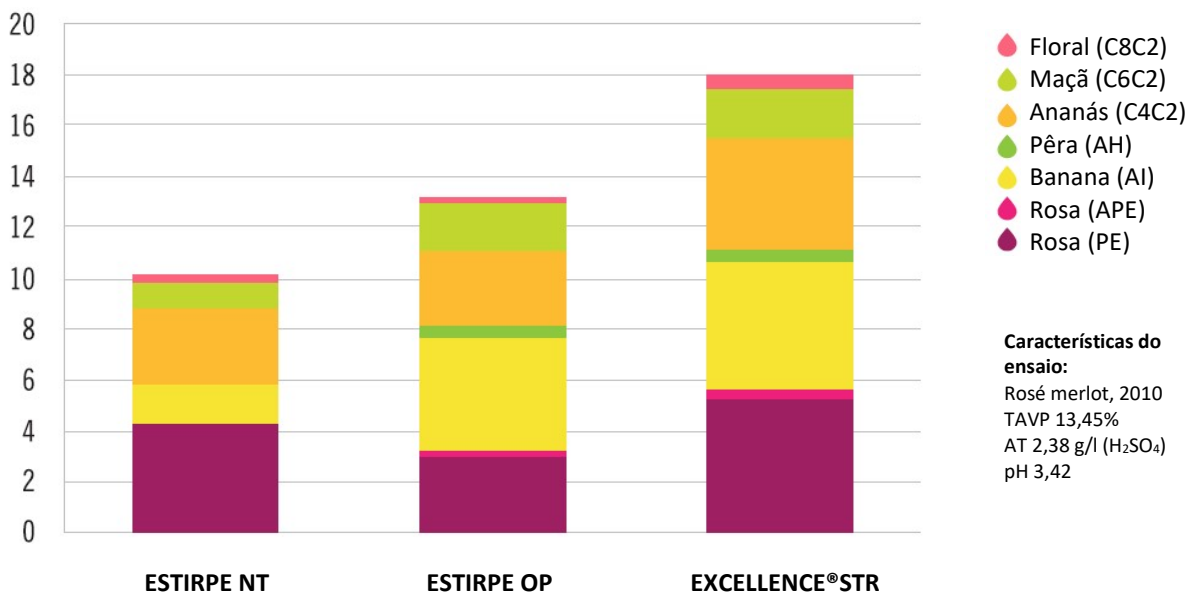
DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 - 30 g/hl.

## Excellence® STR



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### 1) AROMAS FERMENTATIVOS (LIMIAR)



#### 2) DEGUSTAÇÃO



## Excellence® STR



### 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, 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.*