



Excellence® TXL

Fruto de um programa de seleção em colaboração com o ISVV EXCELLENCE®TXL é dotada de excelentes capacidades fermentativas e produz um perfil aromático límpido e equilibrado, com uma redondez em boca, notável.

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



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras secas ativas – *Saccharomyces cerevisiae*.

Vantagens enológicas: EXCELLENCE®TXL é uma levedura que produz vinhos redondos e de uma grande de grande delicadeza aromática. A sua boa capacidade de implantação e adaptação, permite-lhe realizar fermentações, mesmo em condições difíceis, garantindo a revelação dos aromas varietais. A ausência de máscaras aromáticas, garante nitidez aromática, com uma baixa produção de aromas fermentativos indesejáveis. Esta levedura tem uma resistência significativa ao álcool (<15% vol) e carências elevadas em azoto.

Resultante do *Breeding-dirigido*, EXCELLENCE®TXL combina as capacidades de fermentação e de produção aromática, da estirpe mãe, com três alelos, que lhe conferem as seguintes características:

- SSU1-R: proporciona melhor resistência aos sulfitos e, assim, uma implantação garantida e um início mais rápido da fermentação alcoólica;
- POF (-): produção mínima de vinil-fenóis e vinil-gaiacol, compostos de odor farmacêutico e mascaradores de aromas;
- URE2(-): eliminação da "repressão catabólica do azoto", o que garante uma melhor revelação dos tióis voláteis.



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.

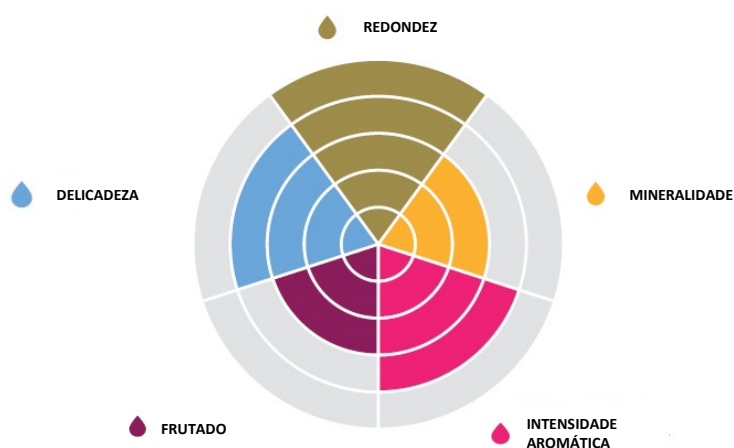
DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 - 30 g/hl.

Excellence® TXL



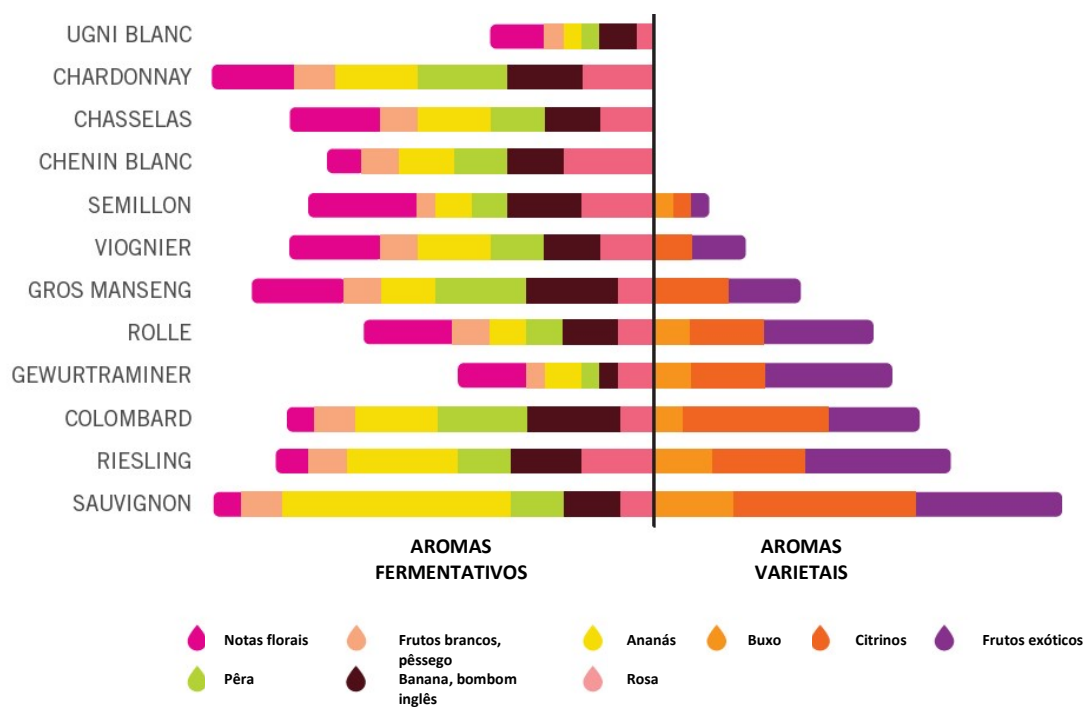
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) PERFIL ORGANOLÉTICO GLOBAL



Características do ensaio:
 Hemisférios Norte e Sul, 2011
 TAVP 11,5 – 13,5%
 Tª FA 14 – 21°C
 Azoto assimilável 140 – 210 mg/l

2) PERFIL AROMÁTICO DE EXCELLENCE®TXL EM DIFERENTES VARIEADES DE UVA SOMA DOS ÍNDICES AROMÁTICO (IA)



FT. 03BL60L48/05/0623

Excellence® TXL



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspetto 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.



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.