



## 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 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 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

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 deve durar, entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

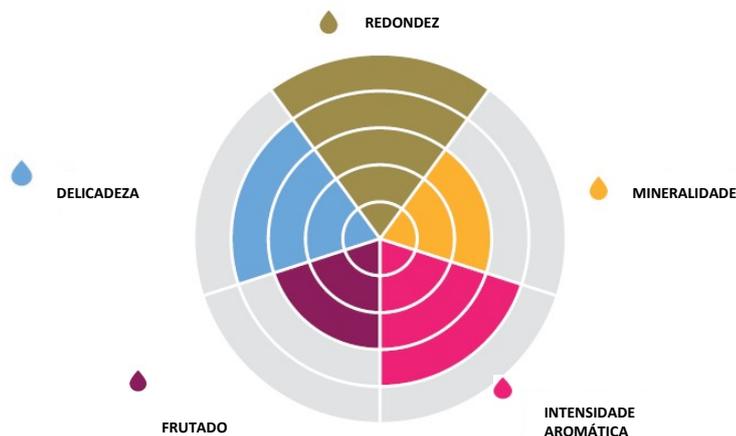
\*Calculado em função do volume de mosto que se vai fermentar.

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.



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

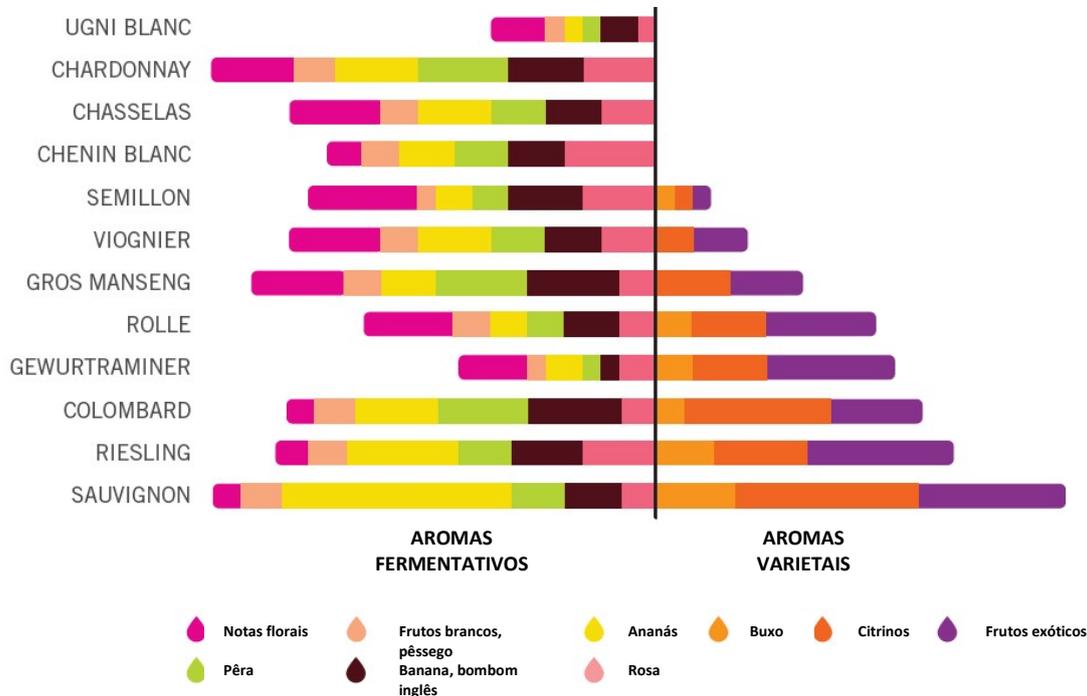
1) PERFIL ORGANOLÉTICO GLOBAL



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)




**ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO**

Embalagem de 500g (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 rapidamente após abertura.


**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


**LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR**
**CONFORMIDADE REGULAMENTAR**

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

**OGM**

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;



### ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

### IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

### NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

### EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;  
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;  
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;  
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;  
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;  
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.