



## Excellence® XR

Uma das primeiras estirpes do mercado proveniente do “breeding”. EXCELLENCE® XR, é reconhecida como a estirpe LA dos grandes vinhos tintos. Produz vinhos poderosos, privilegiando a estrutura e o volume em boca.

DATA:	13/04/2023
REVISÃO:	GN/13-04-2023



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Leveduras secas ativas - *Saccharomyces cerevisiae*.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: EXCELLENCE® XR, desenvolvida em parceria com a Universidade de Bordeaux, é dotada de excelentes capacidades fermentativas, o que a torna imprescindível em condições difíceis. Baixa produtora de acidez volátil (incluindo casos de TAVP elevados: ver figura 1 abaixo), produz vinhos limpos, que respeitam a tipicidade das uvas e do *terroir*.

EXCELLENCE® XR, favorece um arranque rápido da fermentação malolática graças à sua produção de compostos inibidores (ácidos gordos de cadeia média, SO<sub>2</sub>). Desta forma, o risco de alteração pela flora indesejável (*Brettanomyces*) é reduzida. Trata-se de um fator primordial para o estágio de vinhos tintos de qualidade. Esta estirpe, adapta-se igualmente à co-inoculação, dada a sua compatibilidade com as bactérias lácticas.

O seu contributo para o volume em boca, graças à libertação intensa de polissacarídeos, é muito apreciado, sendo de facto, uma estirpe muito aclamada para a elaboração de grandes vinhos tintos, poderosos, estruturados e equilibrados.



### 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, durará entre 10 e 20 minutos. Incorporar a preparação no depósito, homogeneizando bem.

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

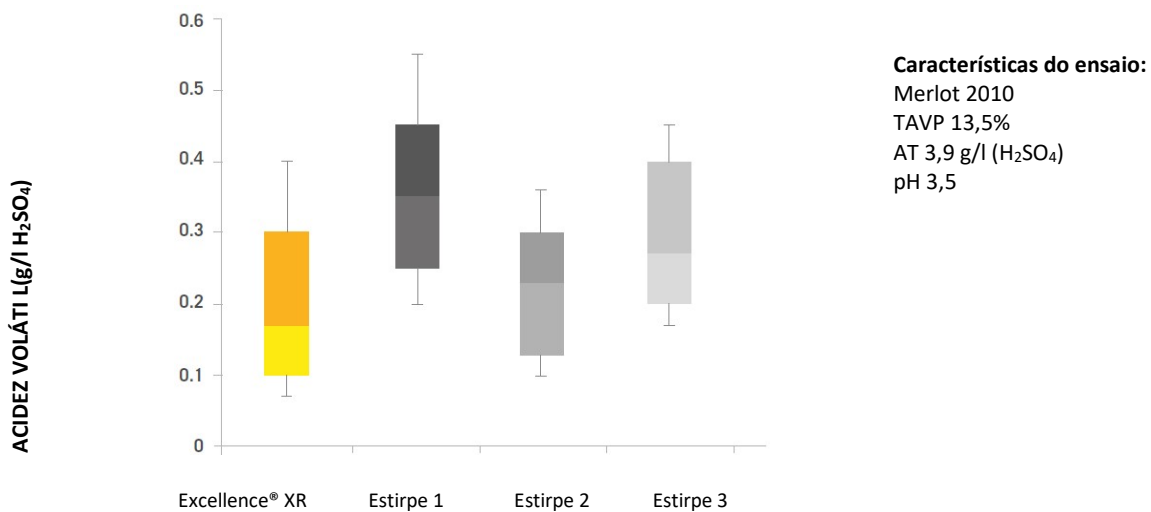
## Excellence® XR

Sem OENOSTIM®: adicionar as leveduras seleccionadas 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.

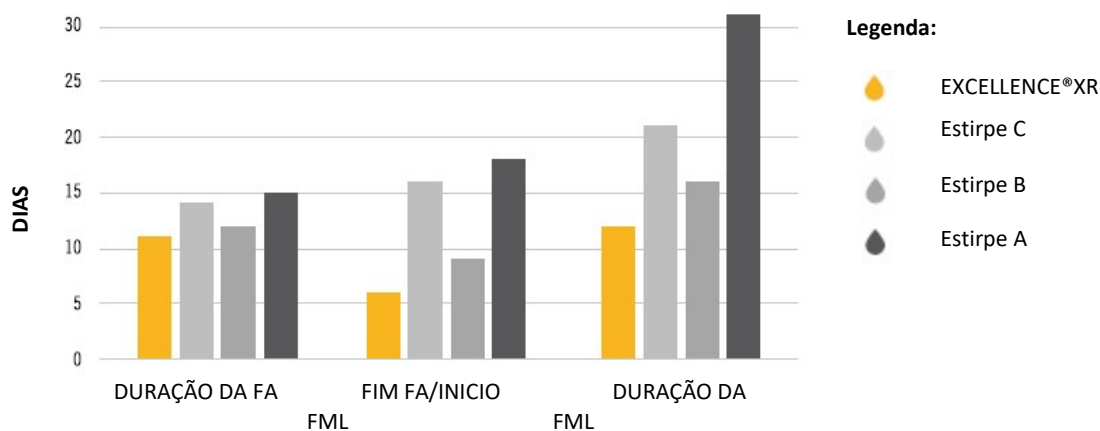


### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### 1) PRODUÇÃO MUITO BAIXA DE ACIDEZ VOLÁTIL



#### 2) EXCELÊNCIA FERMENTATIVA



## Excellence® XR



### 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



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 500 g (caixa de 10 kg). Saco 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.



### 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, e suas modificações;

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 alergénia, 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.*