

LEVADURA

Excellence[®] CHD



Excellence[®] CHD es una levadura específica para la vinificación de Chardonnay, desarrollada en Borgoña en colaboración con el IFV. Los vinos producidos con esta cepa reflejan la tipicidad de la variedad de la uva y expresan una importante complejidad aromática.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico:** Excellence[®] CHD fue seleccionada en Borgoña para cumplir con las exigencias de vinificación de la variedad de uva Chardonnay. Produce vinos complejos que combinan **aromas varietales, intensidad aromática y volumen en boca**. Los vinos obtenidos tienen un notable equilibrio y reflejan la **tipicidad del terruño**.

Excellence[®] CHD dispone de un **bajo tiempo de latencia** y una implantación rápida, lo cual permite asegurar el inicio de la fermentación alcohólica hasta con 15% vol. Su cinética de fermentación regular contribuye a la complejidad aromática y a la liberación de los polisacáridos, que participan a la sensación de dulzor y **redondez en boca**.

Esta cepa tiene bajos requerimientos de nitrógeno y es resistente al fenómeno Killer.



MODO DE EMPLEO

- ◆ En condiciones de fermentación difíciles (TAVP alta, temperaturas extremas, baja turbidez, etc.) o para una revelación aromática óptima, le recomendamos fuertemente el uso de CEnoStim[®].
- ◆ **Con CEnoStim[®]:** Añadir CEnoStim[®] (30 g/hL) progresivamente en 20 veces su peso en agua caliente (~40°C) mezclando continuamente para evitar la formación de grumos. Dejar reposar durante 15 minutos, añadir las levaduras seleccionadas (20 g/hL) y mezclar suavemente.
- ◆ **Sin CEnoStim[®]:** Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la levadura al tanque y homogenizar con la ayuda de un remontado.
- ◆ **Dosis de empleo:** 20 g/hL.



RESULTADOS DE PRUEBA

1. RESULTADOS DE LA CATA, Beaune, Chardonnay

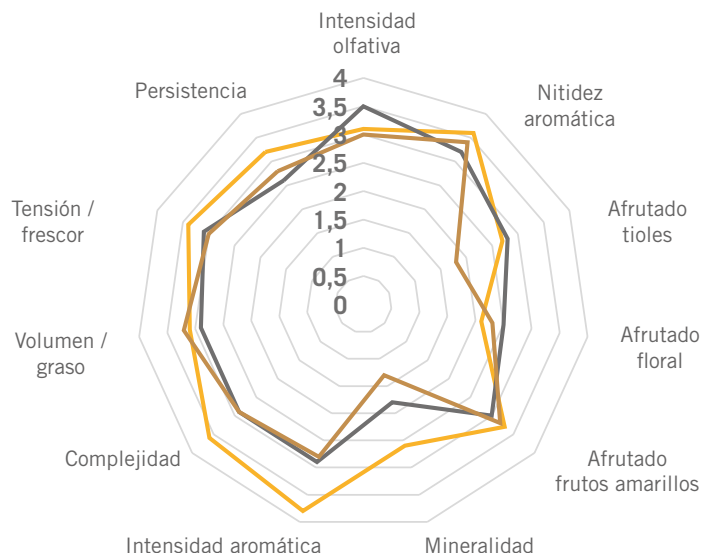
◆ Excellence[®] CHD

◆ Levadura A

◆ Levadura B

Levaduras A y B :

Levaduras reconocidas en el mercado por sus resultados sobre Chardonnay.





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Gránulos finos marrón claro

MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10⁵ UFC/g
- **Moho:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10⁵ UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10² UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquetes de 500 g (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/02-08-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM