

# Excellence® X-FRESH



Debido al aumento de las temperaturas, mantener el equilibrio y la frescura aromática del vino se vuelve difícil. En respuesta a este problema, hemos seleccionado Excellence® X-FRESH por sus propiedades acidificantes, que ayudan a reequilibrar los vinos y a mejorar la percepción del frescor.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras secas activas - *Lachancea thermotolerans*.
- ◆ **Interés enológico:** Esto conduce simultáneamente a la acidificación del mosto en fermentación y a la reducción del grado alcohólico. Lo cual da lugar a vinos con un perfil más “fresco y afrutado” y un mayor equilibrio organoléptico. La reducción del pH también permite una mejor estabilidad microbiana y coloidal del vino durante la crianza. Excellence® X-FRESH debe utilizarse en sinergia con una *Saccharomyces cerevisiae* para completar la fermentación alcohólica. Esto puede hacerse de dos maneras:
  - **En co-fermentación (adición simultánea de las levaduras al mosto):** la producción de ácido láctico comienza rápidamente al inicio de la fermentación alcohólica antes de estabilizarse. Los niveles observados son generalmente cercanos a 2 g/L de ácido láctico.
  - **En inoculación secuencial (adición de Excellence® X-FRESH y la *Saccharomyces cerevisiae* después de 24 a 48 horas):** se observan mayores niveles de ácido láctico. Pida consejo a su enólogo y realice mediciones diarias para controlar su producción. La inoculación con levadura de fermentación permite fijar la concentración de ácido láctico.



## MODO DE EMPLEO

- ◆ En el caso de la cofermentación así como de la inoculación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae*, Excellence® X-FRESH debe rehidratarse sola. Disolver las LSA en 10 veces su peso en agua a 37°C y homogeneizar antes de dejarlas reposar durante 20 minutos. A continuación, añadir el preparado al mosto, asegurándose de que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 10°C.
- ◆ **Dosis de empleo:** 20 g/hL.



## RESULTADOS DE ENSAYOS

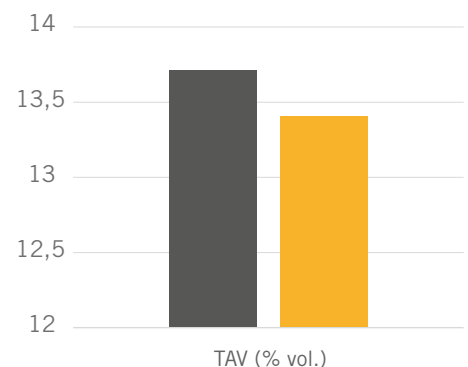
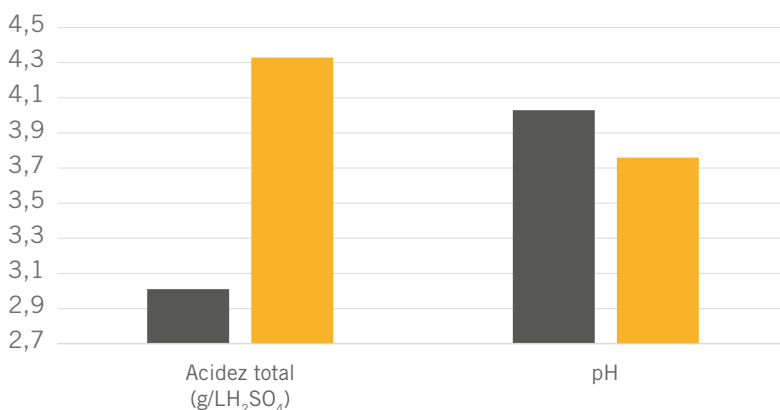
### RESULTADOS DEL ENSAYO, BALANCE COMPLETO TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Ensayo Burdeos, Graves, cabernet-sauvignon 2020 • Aplicación en inoculación secuencial

Tiempo de espera para la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*: 24 horas

Dosis utilizadas: 20 g/hL de Excellence® X-FRESH seguido de 20 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*

◆ Testigo ◆ Excellence® X-FRESH





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

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

### MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Mohos:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** ≥ 10<sup>10</sup> 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 envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.



GN/03-08-2021. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)