



Excellence® E2F

Cepa seleccionada para elaborar vinos espumosos siguiendo el método tradicional (vino de base y toma de espuma) y la retoma de fermentación. Presenta notables capacidades fermentativas y pureza aromática.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- Interés enológico:** Excellence® E2F permite la producción de vinos de **gran finura aromática** gracias a su resistencia al alcohol y a su poder fructofílico. Con una excelente **adaptabilidad y resistencia** a condiciones difíciles (bajo pH, bajas temperaturas y bajos niveles de nitrógeno), Excellence® E2F permite un consumo rápido y completo de azúcares. Excellence® E2F **produce pocos compuestos secundarios no deseados** y preserva el carácter aromático de cada variedad de uva.
- Características fermentativas:**
 - Alta tolerancia al alcohol (hasta 17% vol.)
 - Cinética de fermentación regular y completa, entre 8 y 30°C
 - Fase de latencia corta
 - Bajo requerimiento de nitrógeno
- Características metabólicas:**
 - Baja formación de espuma
 - Baja producción de SO₂
 - Baja producción de acidez volátil y H₂S



MODO DE EMPLEO

- Para inocular vinos tranquilos:**
Rehidratación: mezclar las levaduras en 10 veces su peso de agua a 35-37°C, utilizando un recipiente limpio. Homogeneizar y dejar reposar durante 20 minutos. Para evitar el choque térmico, diluya este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto del tanque a inocular y espere 10 minutos. Asegúrese de que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto es inferior a 10 °C al momento de la inoculación. El tiempo total de preparación no debe superar los 45 minutos.
- Para la toma de espuma:**
Preparación de la levadura: tras la rehidratación, es necesario aclimatar la levadura al alcohol, así como a las condiciones específicas del vino (pH, azúcares, SO₂, temperatura...). Se debe preparar un pie de cuba de 12 a 24 horas, seguido de una fase de multiplicación de aproximadamente 3 días, según los consejos de su enólogo. Esta fase de preparación de la levadura es esencial y condiciona el éxito de la toma de espuma.
- Para la retoma de la fermentación:** Consulte nuestro protocolo de "Retoma de la fermentación alcohólica".
- Dosis de empleo:** *Vinificación de vinos tranquilos:* 20-30 g/hL. *Retoma de fermentación:* 20 a 40 g/hL con preparación de un fermento. *Toma de espuma (método tradicional):* 10 a 20 g/hL con preparación de un fermento.



MODULAR SU PERFIL GRACIAS A LAS LEVADURAS

Excellence® E2F permite la producción de vinos de gran **elegancia y pureza aromática**. Su baja producción de compuestos secundarios indeseables conserva las características **aromáticas** de cada variedad.





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
- **Cadmium:** < 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/25-02-2022. 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