



Excellence® B-Nature®

La lutte biologique consiste à inoculer une levure peu fermenteuse pour occuper l'environnement et ainsi éviter la croissance de micro-organismes indésirables, de manière naturelle. La bioprotection permet de maîtriser précocement la flore indigène présente sur la vendange.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Levures sèches actives - *Metschnikowia pulcherrima*.
- **Intérêt œnologique** : Le temps de latence entre le ramassage des raisins et le levurage représente un risque majeur dans le développement de déviations microbiennes (levures non-*saccharomyces* souvent sources de défauts dont *Brettanomyces*, bactéries...). A l'inverse du sulfitage qui détruit ces microorganismes, la bioprotection permet de **contrôler la niche écologique** avec une levure sélectionnée connue.

Lamothe-Abiet a sélectionné l'Excellence® B-Nature®, à travers des travaux de recherche. Cette souche de *Metschnikowia pulcherrima* présente des caractéristiques spécifiques pour la bioprotection :

- Maîtrise de la flore microbiologique dès la récolte
- Réduction des composés combinant le SO₂
- Gain en complexité aromatique du vin
- Diminution de la dose de SO₂ sur la vendange



MODE D'EMPLOI

- Appliquer l'Excellence® B-Nature® le plus tôt possible sur vendange ou sur moût pour une maîtrise optimale de la flore indigène. Saupoudrer directement ou dissoudre dans 10 fois son poids d'eau à 30°C pour une meilleure répartition. Eviter les écarts de température supérieurs à 10°C entre le moût et la préparation. Le temps de total de réhydratation ne doit pas dépasser 4 heures.
- En fin de phase pré-fermentaire, ensemer avec *Saccharomyces cerevisiae* au dosage préconisé pour réaliser la fermentation alcoolique.
- **Dose d'emploi** : 3 à 5 g/hL.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. POPULATION LEVURES NON-SACCHAROMYCES

- **Caractéristiques de l'essai** :
Sauvignon blanc, Pessac-Léognan, 2016
TAV 13,8% vol
pH = 3,25
- **Modalités** :
SO₂+ = 5g/hL de SO₂ sur vendange
SO₂- = 2g/hL de SO₂ sur vendange
MP = 2g/hL de SO₂ + Excellence® B-Nature® 5 g/hL sur vendange

Les levures non-*saccharomyces* dénombrées pour la modalité Excellence® B-Nature® correspondent uniquement à la présence de l'Excellence® B-Nature®, qui s'est bien implantée dans le milieu.





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures :** < 10⁵ UFC/g
- **Moisissures :** < 10³ UFC/g
- **Bactéries lactiques :** < 10⁵ UFC/g
- **Bactéries acétiques :** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Escherichia coli :** Absence/1g
- **Staphylocoques :** Absence/1g
- **Coliformes :** < 10² UFC/g

COMPOSITION

- **Levures revivifiables :** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humidité :** < 8 %

LIMITES

- **Plomb :** < 2 mg/kg
- **Mercuré :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** <1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquets de 500 g (cartons de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/02-08-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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