

# Excellence<sup>®</sup> FINISHER



Fruit d'un projet R&D initié en 2016, cette souche hybride a été spécifiquement développée pour la reprise de la fermentation alcoolique de vins arrêtés, et la consommation totale des sucres résiduels.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae* + E491.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence<sup>®</sup> FINISHER est une souche spécifique pour la reprise de fermentation alcoolique. Elle a été développée grâce à la technique du breeding, au travers d'un projet de sélection mené en partenariat avec l'ISVV de Bordeaux. La reprise de fermentation alcoolique est un processus délicat, qu'il est nécessaire de mener avec l'utilisation d'une souche adaptée. Excellence<sup>®</sup> FINISHER combine un fort pouvoir **fructophile** et une très bonne **résistance fermentaire**. Ces aptitudes lui assurent un métabolisme optimal dans ce milieu très difficile que représente un vin arrêté. L'application de l'Excellence<sup>®</sup> FINISHER permet une **reprise rapide de la fermentation alcoolique**, même en cas de faibles concentrations en sucres résiduels (jusqu'à 3 g/L) et de forts TAV acquis (16% vol.)



## MODE D'EMPLOI

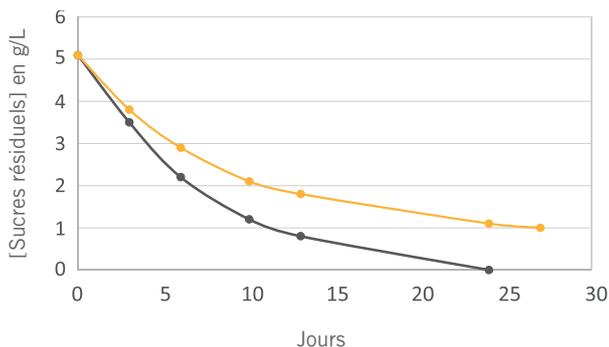
- ◆ Afin d'optimiser le métabolisme de la levure, nous recommandons l'emploi d'ÆnoStim<sup>®</sup> pour la réhydratation : saupoudrer (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées et mélanger doucement.
- ◆ **Dose d'emploi** : 30-40 g/hL En fonction de la difficulté de reprise que représente le vin arrêté.



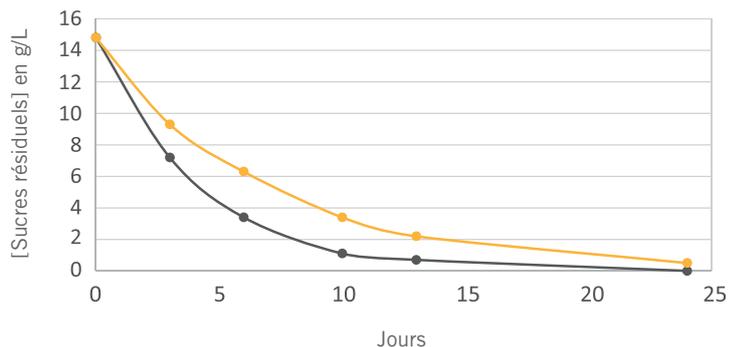
## RÉSULTATS D'ESSAI

### SUIVI DE LA CONCENTRATION EN SUCRES RÉSIDUELS (GLUCOSE + FRUCTOSE)

Vin 1 : Cabernet-sauvignon 2020, TAV 16,29%, pH 3,83



Vin 2 : Merlot 2020, TAV 14,35%, pH 3,78



◆ Excellence<sup>®</sup> FINISHER ● Levure A



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

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

### MICROBIOLOGIQUES

- **Autres levures** : < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Moisissures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bactéries lactiques** : < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSITION

- **Levures revivifiables** : ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Humidité** : < 8 %

### LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 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/09-11-2022. 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