



# Excellence<sup>®</sup> SP

Sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à accentuer les notes de fruits frais et d'épices, Excellence<sup>®</sup> SP produit des vins tout en rondeur, longueur et finesse.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence<sup>®</sup> SP est l'une des premières souches du marché issue de la technique du breeding. Elle favorise l'élaboration de **vins rouges fruités, frais et aux notes épicées**.  
Cette souche est adaptée à la production de vins de cœur de gamme dont l'élevage sera court ou moyen et présentant **rondeur et longueur en bouche**.  
L'Excellence<sup>®</sup> SP présente une capacité d'implantation rapide et une faible production d'acidité volatile. Sa bonne compatibilité avec les bactéries lactiques est assurée par la faible production de composés inhibiteurs (SO<sub>2</sub> et acides gras à moyenne chaîne).



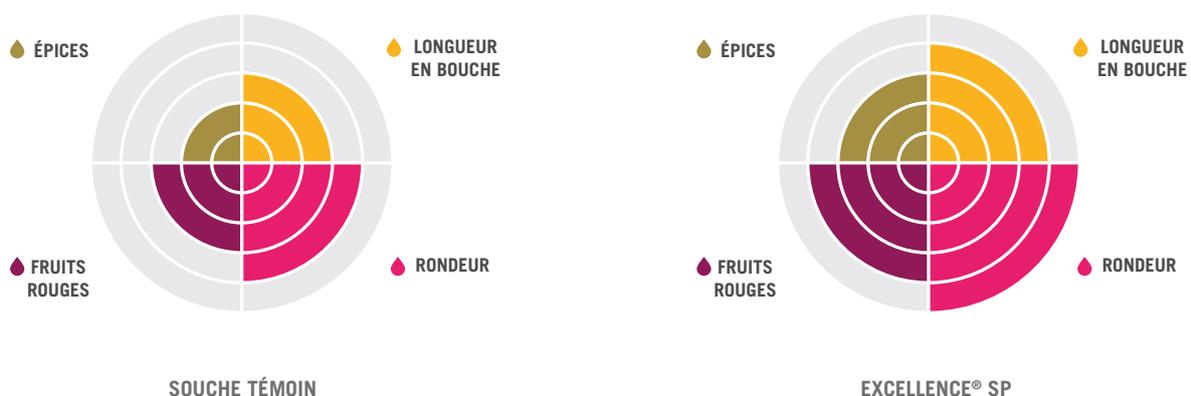
## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'œnoStim<sup>®</sup>.
- ◆ **Avec œnoStim<sup>®</sup>** : saupoudrer l'œnoStim<sup>®</sup> (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 (20-30 g/hL) et mélanger doucement.
- ◆ **Sans œnoStim<sup>®</sup>** : ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.



## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. ANALYSE SENSORIELLE





## 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
- Mercure : < 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/24-02-2022. 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