

Excellence® TXL



Issue d'un programme de sélection en partenariat avec l'ISVV, l'Excellence® TXL est dotée d'excellentes capacités fermentaires et produit un profil aromatique net, équilibré avec une rondeur en bouche notable.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
 - ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® TXL, est une levure qui produit des **vins ronds** et d'une grande **finesse aromatique**. Sa bonne capacité d'implantation et d'adaptation lui permet de réaliser les fermentations mêmes en conditions difficiles, en assurant la révélation des **arômes variétaux**. L'absence de masques d'arômes assure la netteté aromatique, avec une faible production d'arômes fermentaires banalisants. Cette levure présente une résistance importante à l'alcool (<15% vol.) et des besoins élevés en azote.
- Issue de Breeding-dirigé, l'Excellence® TXL unit les aptitudes de fermentation et de production aromatique de la souche mère avec trois allèles qui lui confèrent les caractéristiques suivantes :
- SSU1-R : confère une meilleure résistance aux sulfites et ainsi une implantation assurée et un départ plus rapide de la fermentation alcoolique.
 - POF (-) : production minimale de vinyl-phénols et vinyl-gaiacol, composés à odeur pharmaceutique et masqueurs d'arômes.
 - URE2(-) : suppression de la « répression catabolique de l'azote », ce qui assure une meilleure révélation des thiols volatils.



MODE D'EMPLOI

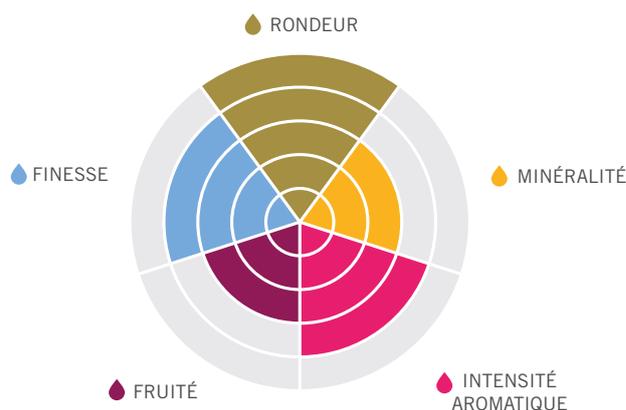
- ◆ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'œnoStim®.
- ◆ **Avec œnoStim®** : Saupoudrer l'œnoStim® (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau 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®** : 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 ensemer. 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.



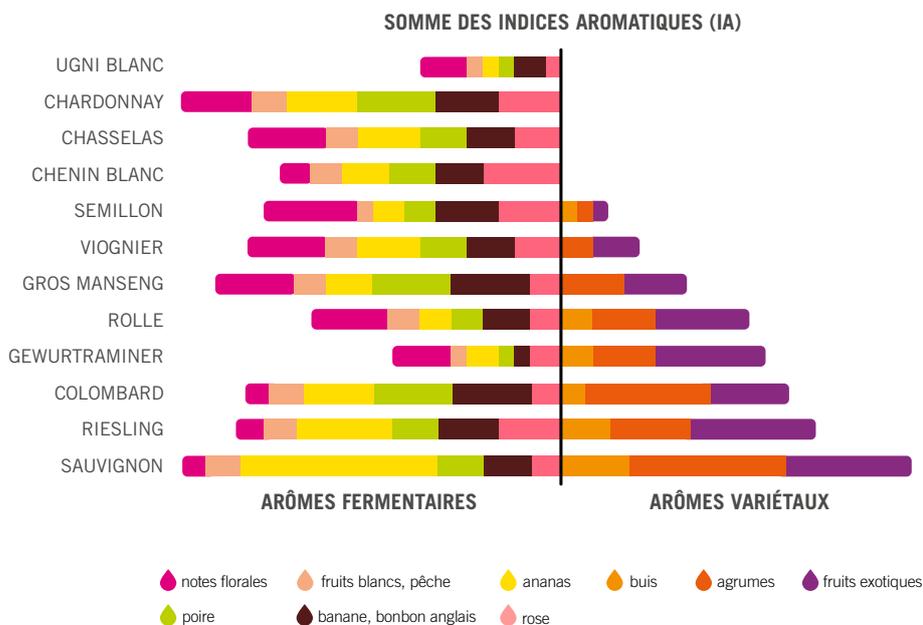
RÉSULTATS D'ESSAI

1. PROFIL ORGANOLEPTIQUE GLOBAL

- ◆ **Caractéristiques de l'essai** :
Hémisphères Nord et Sud, 2011
TAVP 11,5 - 13,5%
T° FA 14 - 21 °C
Azote assimilable 140 - 210 mg/L



2. PROFIL AROMATIQUE D'EXCELLENCE® TXL SUR DIFFÉRENTS CÉPAGES



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
- 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