



# Excellence<sup>®</sup> Celsius

Fruit d'un projet de recherche en partenariat avec l'ISVV, Excellence<sup>®</sup> Celsius est une levure sélectionnée pour sa capacité à réduire l'alcool des vins produits, améliorant ainsi leur équilibre.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Les dernières avancées en matière de microbiologie permettent de préciser la sélection des levures *Saccharomyces cerevisiae*. Ainsi, Excellence<sup>®</sup> Celsius a pu être développée. Cette levure est capable de diminuer le rendement fermentaire (alcool/sucres). La sélection par Breeding permet à l'Excellence<sup>®</sup> Celsius de détenir des QTL spécifiquement associés à la diminution de l'alcool dans les vins. Elle oriente alors son métabolisme de consommation des sucres vers d'autres produits que l'éthanol (glycérol par exemple).

D'autre part, la fraîcheur des vins est améliorée avec l'utilisation d'Excellence<sup>®</sup> Celsius par sa production d'acide L-malique pendant la fermentation alcoolique, ce qui a un effet direct sur l'augmentation de l'acidité totale et la diminution du pH. Du fait de son implantation rapide dans le moût et de sa qualité fermentaire, elle participe à la révélation d'un profil aromatique "fruits frais" harmonieux associé à un volume et une tension en bouche.

Ces propriétés uniques font d'Excellence<sup>®</sup> Celsius un outil indispensable pour la gestion de l'équilibre des vins, notamment dans un contexte d'évolution climatique.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dans les 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 en eau chaude (37°C) et mélanger continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter ensuite les levures sélectionnées (20 g/hL)\*, mélanger doucement et attendre 20 minutes avant d'ajouter le volume égal de moût de la cuve à ensemer. Vérifier que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieure à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.  
\*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter
- ◆ **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 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 bien homogénéiser.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.



## RÉSULTATS D'ESSAI

Caractéristiques de l'essai : Merlot, graves, 2023

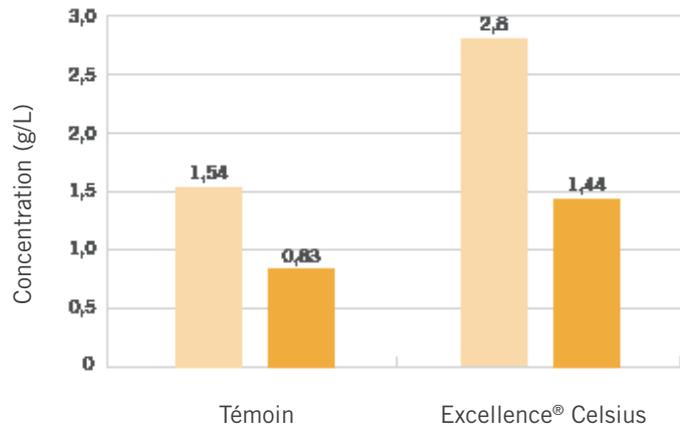
Caractéristiques du moût : TAP (%vol.) : 12,47 ; AT (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 2,82 ; pH : 3,45 ; Acide L-malique : 1,96 mg/L

PARAMÈTRES	TÉMOIN	EXCELLENCE® CELSIUS
TAV à 20°C (% vol.)	12,75	12,28
AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4,79	6,29
pH	3,44	3,33
Glycérol (g/L)	9,1	11,5

■ Acide L-malique (g/L) fin FA

■ Acide L-lactique (g/L) fin FML

Concentrations en acide malique et lactique sur vin.



♦ Le même moût a été fermenté avec une levure classique pour la vinification des vins rouges (Témoïn) et la levure Excellence® Celsius. Les paramètres ci-dessous ont été mesurés en fin de fermentation alcoolique.

♦ Le profil frais du vin est optimisé puisque on obtient +1,3 g/L d'acide L-malique après la fermentation alcoolique et +0,6 g/L d'acide L-lactique après la fermentation malolactique. Ce gain est visible sur l'acidité totale et sur le pH.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fins, marron clair

### MIROBIOLOGIQUES

- 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/11-03-2024. 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