

LEVURE

Excellence[®] ROSÉ



Excellence[®] Rosé est une levure sélectionnée pour sa forte consommation de SO₂ et sa faible production de composés indésirables pendant la fermentation alcoolique (acétaldéhydes et composés soufrés). Sa révélation des esters fermentaires combinée à son bilan SO₂ négatif, permet à la levure de révéler une palette aromatique riche et intense.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.

◆ **Intérêt œnologique** : La technique du Breeding, associée aux dernières connaissances en microbiologie a permis de sélectionner Excellence[®] Rosé. Du fait de son implantation rapide dans le moût et sa qualité fermentaire, elle assure la révélation d'un profil aromatique intense. Deux avantages majeurs la caractérisent :

- Faible production de composés masquant l'aromatique:

Excellence[®] Rosé se caractérise également par une faible production de composés soufrés et de composés combinant le SO₂. Lorsqu'il y a du SO₂ dans le moût, ce dernier est consommé en quasi-totalité durant la fermentation alcoolique. Les vins fermentés avec Excellence[®] Rosé présentent ainsi des teneurs en SO₂ total proches de 0. La faible production de composés combinant le SO₂ (acétaldéhydes) offre la possibilité au vinificateur de réduire les doses de sulfites tout en améliorant son efficacité.

- Intensité aromatique et fraîcheur organoleptique :

Excellence[®] Rosé produit majoritairement des esters fermentaires, qui, associés à l'absence de masques aromatiques offre à la levure la capacité de révéler des notes intenses de fruits jaunes et de fleurs. De plus, Excellence[®] Rosé permet aux vins d'exprimer fraîcheur et vivacité en préservant l'acide L-malique.



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'Oenostim[®].

◆ **Avec CEnoStim[®]** : Saupoudrer l'Oenostim[®] (30 g/hL)* progressivement dans 20 fois sont 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 CEnoStim[®]** : 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.

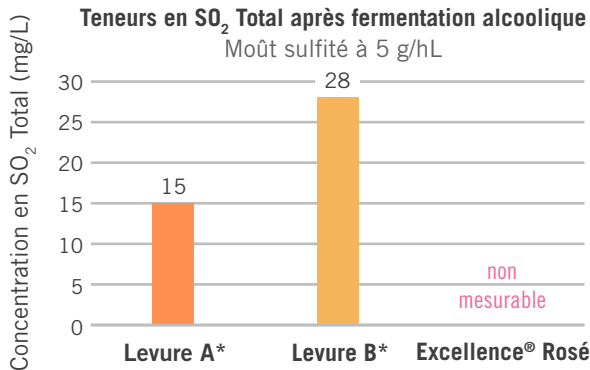
◆ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.



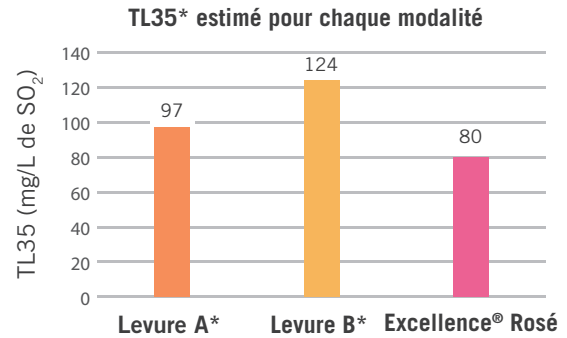
RÉSULTATS D'ESSAI

◆ Teneurs en SO₂ total et en composés combinant après fermentation alcoolique.

Caractéristiques de l'essai : Grenache rosé - 2022 • TAVP : 13,5 % vol. • AT : 2,25 g H₂SO₄/L • pH : 3,56



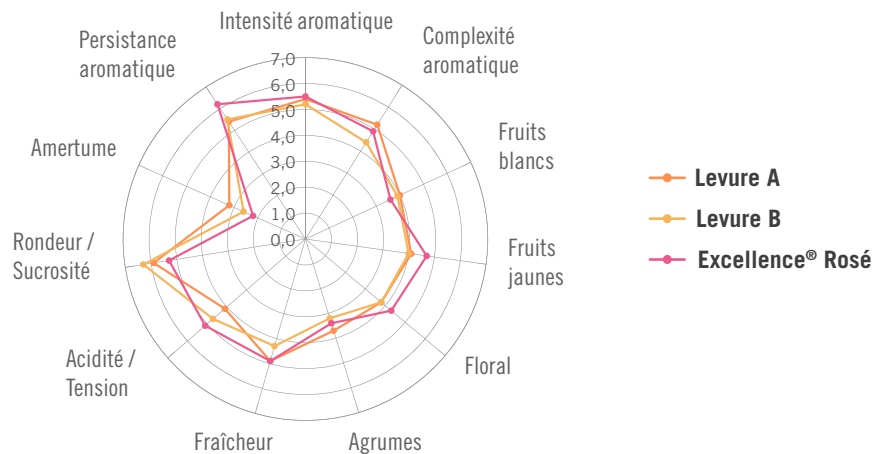
Les levures A et B sont des levures de références pour la production de rosés aromatiques



*Le TL35 correspond à la quantité de SO₂ qu'il faut rajouter au vin pur atteindre une teneur de 35 mg/L de SO₂ libre. Une valeur faible illustre une bonne efficacité du sulfitage et donc la faible concentration en composés combinant.

◆ Résultats du profil sensoriel d'Excellence® Rosé

Moyenne des résultats du profil sensoriel des rosés 2022 (19 dégustateurs avertis). Dégustation à l'aveugle.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

MICROBIOLOGIQUES

- 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/17-05-2023. 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