

Excellence® FTH



Excellence® FTH est une levure spécialement sélectionnée pour son excellente capacité de révélation des thiols volatils. Elle convient à l'élaboration des vins blancs et rosés issus de cépages thiolés en apportant fraîcheur et complexité.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® FTH est une levure spécialisée pour la **révélation des arômes variétaux**. Elle permet une forte révélation des **thiols volatils** (3MH, A3MH, 4MMP et BMT), ce qui favorise l'obtention d'un profil minéral, agrumes avec des notes intenses de fruits exotiques. La production d'arômes fermentaires apporte de la **complexité** aux vins élaborés avec cette levure. La **netteté** aromatique est assurée par une faible production d'acidité volatile et de H₂S.
Excellence® FTH est une souche résistante aux conditions fermentaires difficiles : TAVP élevé (>15 % vol.), faible turbidité (>50 NTU) et températures faibles (>12°C).



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 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 g/hL.



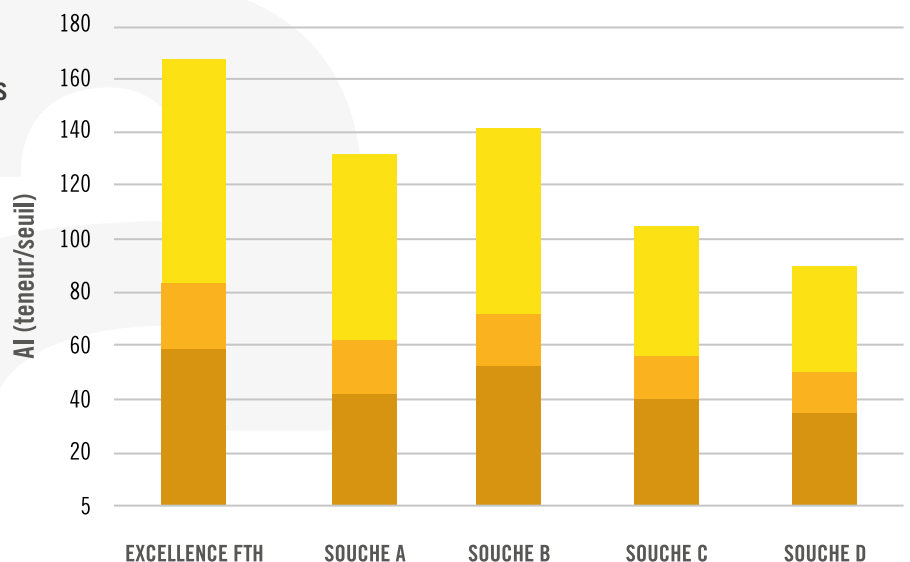
RÉSULTATS D'ESSAI

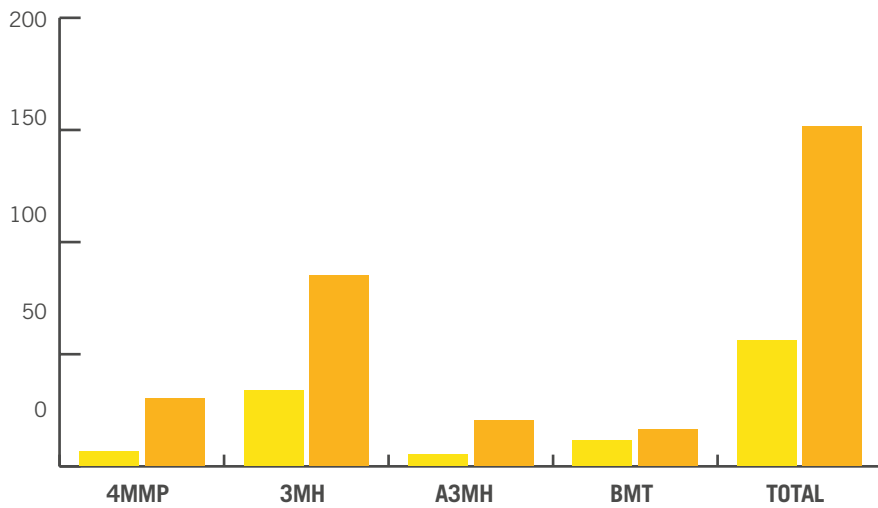
1. RÉVÉLATION DES THIOLS AROMATIQUES

- ◆ **Caractéristiques de l'essai** :
Sauvignon Blanc, 2005
TAVP 13,3%vol.
AT 4,9 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

Légende :

- ◆ fruit de la passion (A3MH)
- ◆ agrumes (3MH)
- ◆ buis (4MMP)





2. INTENSITÉ AROMATIQUE [THIOLS] / [SEUIL DE PERCEPTION]

♦ **Caractéristiques de l'essai :**
 Sauvignon Blanc, 2015
 TAVP 13,3%vol.
 AT 4,9 g/L (H₂SO₄)
 pH 3,42

Légende :

- ♦ Excellence® FTH
- ♦ Excellence® FTH + OptiThiols®



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) et sacs 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/15-02-2021. 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