

Excellence® FW



Levure spécifique pour vins blancs et rosés fruités, issus de raisins de maturité moyenne à bonne. Grâce à sa forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence® FW produit des vins aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Les très bonnes performances fermentaires de l'Excellence® FW garantissent une cinétique de **fermentation rapide** et une faible production d'acidité volatile. C'est une **souche polyvalente** qui convient à tout type de cépage et résiste à l'alcool jusqu'à environ 14,5% vol.
Même sur des moûts très débourbés (<50 NTU), sa cinétique de fermentation est régulière. La turbidité optimale pour l'utilisation de cette souche se situe entre 50 et 100 NTU. Adaptée aux faibles températures (jusqu'à 13°C), il est recommandé d'adopter une température de fermentation entre 15 et 18°C.
Excellence® FW permet une forte production d'esters, qui apporte des **arômes floraux**, de **fruits blancs** et de **bonbons anglais** (acétate d'isoamyle, acétate-phenyl-ethyl, phenyl-2-ethanol et acétate d'hexyle).
Le profil aromatique est complété par des notes thiols, ce qui apporte de la complexité et se traduit par une **jolie rondeur et longueur en bouche**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Avec CenoStim®** : dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'CenoStim®. Saupoudrer l'CenoStim® (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 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 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 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

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

PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect** : Granulés fin
- **Couleur** : Marron clair
- **Levures revivifiables** : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humidité** : < 8 %

LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 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/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