

Excellence[®] XR



Une des premières souches du marché issue du breeding. Excellence[®] XR est reconnue comme LA souche des grands vins rouges. Elle produit des vins puissants, privilégiant structure et volume en bouche.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence[®] XR, développée en partenariat avec l'Université de Bordeaux, est dotée d'**excellentes capacités fermentaires**, ce qui la rend incontournable en conditions difficiles. Faiblement productrice d'acidité volatile, y compris en cas de TAVP élevés (cf. figure 1 ci-dessous), elle produit des **vins nets** qui respectent la **typicité** des raisins et du terroir. Excellence[®] XR favorise un départ rapide de la fermentation malolactique grâce à sa faible production de composés inhibiteurs (acides gras à moyenne chaîne, SO₂). Ainsi, le risque d'altération par la flore indésirable telle que *brettanomyces* est diminué. Il s'agit là d'un facteur primordial pour l'élevage de vins rouges de qualité. Cette souche est également adaptée à la **co-inoculation**, en raison de sa compatibilité avec les bactéries lactiques. Sa contribution au volume en bouche, grâce à un relargage important de polysaccharides, est très appréciée et en fait une souche largement plébiscitée pour l'élaboration des **grands vins rouges, puissants, structurés et équilibrés**.



MODE D'EMPLOI

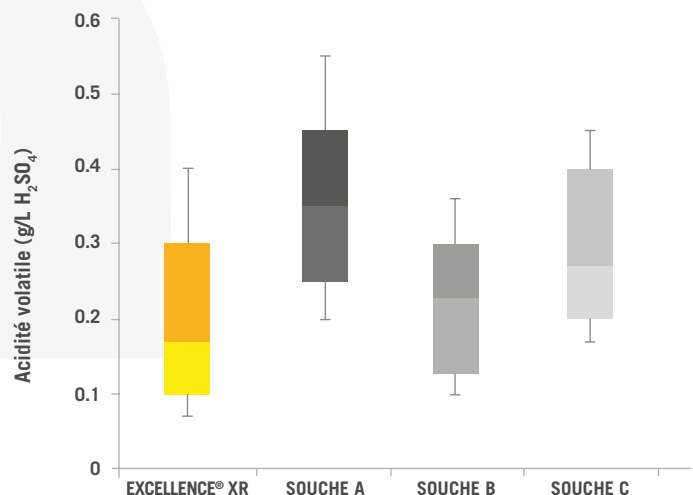
- ◆ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'œnoStim[®].
- ◆ **Avec œnoStim[®]** : saupoudrer l'œnoStim[®] (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids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

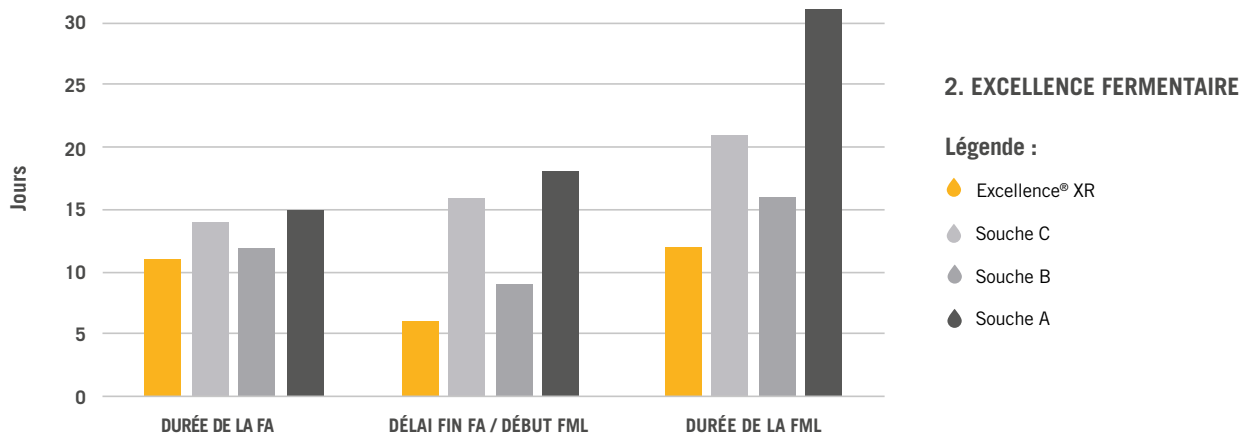


RÉSULTATS D'ESSAI

1. TRÈS FAIBLE PRODUCTION D'ACIDITÉ VOLATILE

- ◆ **Caractéristiques de l'essai** :
Merlot, 2010
TAVP 13,5%
AT 3,9 g/L (H₂SO₄)
pH 3,5)





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
- **Mercuré :** < 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