



# L.A. High Degree

Issue d'une sélection rigoureuse, la L.A. High Degree est adaptée aux degrés alcooliques élevés. Même dans des conditions difficiles, cette souche assure une fermentation complète des moûts riches en sucres réducteurs sans dénaturer le profil organoleptique.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Intérêt œnologique** : La levure L.A. High Degree est issue de la sélection massale et adaptée aux **degrés alcooliques élevés** (jusqu'à 17,5% vol.). Sa forte capacité d'implantation et sa **résistance à l'alcool** permettent un démarrage rapide de la fermentation alcoolique, même sur des matrices jugées difficiles à fermenter.

Peu sujette au stress, cette levure présente une **faible production d'acidité volatile** et un bilan  $SO_2$  négatif, qui permettent de respecter la typicité variétale. Son besoin élevé en azote est à prendre en compte.

L.A. High Degree apporte une **sécurité fermentaire** et assure une bonne compatibilité avec les bactéries lactiques, grâce à sa faible production d'acides gras à moyenne chaîne.

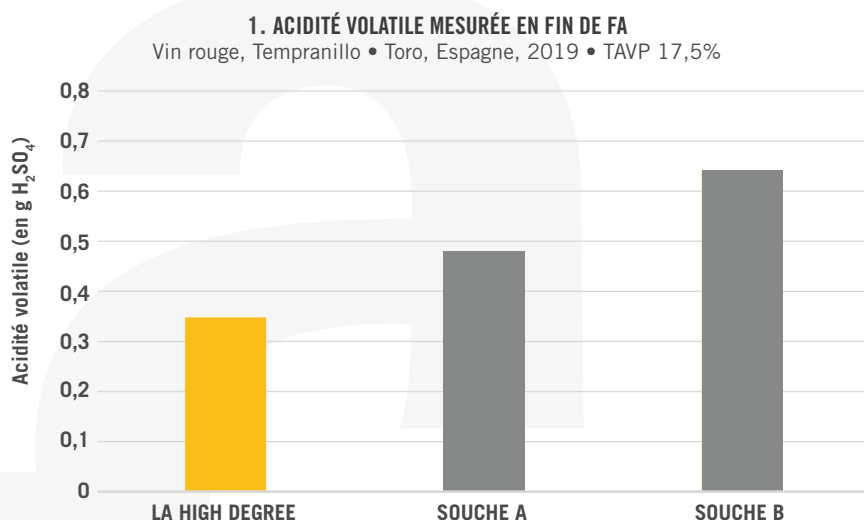


## MODE D'EMPLOI

- ◆ **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 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



Levures A et B : levures commerciales reconnues pour leurs capacités fermentaires.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin 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
- **Mercuré :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 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/09-02-2021. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)