



Excellence® X-FRESH

En raison de l'élévation des températures, conserver l'équilibre et la fraîcheur aromatique du vin devient difficile. Pour répondre à cette problématique, Excellence® X-FRESH a été sélectionnée pour ses propriétés acidifiantes, permettant de rééquilibrer les vins et d'améliorer la perception de la fraîcheur.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Lachancea thermotolerans*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® X-FRESH est une *Lachancea thermotolerans* (levure non-*Saccharomyces*) sélectionnée pour l'œnologie et capable de produire de l'acide lactique à partir des sucres fermentescibles. Cela conduit de manière simultanée à une **acidification du moût en fermentation** et à une **diminution du degré alcoolique**. On obtient alors des vins au profil plus «fruité frais» et présentant un **meilleur équilibre organoleptique**. La réduction du pH permet également une meilleure stabilité microbienne et colloïdale du vin durant l'élevage.
Excellence® X-FRESH nécessite une utilisation en synergie avec *Saccharomyces cerevisiae* pour achever la fermentation alcoolique. Celle-ci peut se faire de deux façons :
 - ◆ **Co-fermentation (ajout simultané des levures dans le moût)** : la production d'acide lactique s'initie rapidement au démarrage de la fermentation alcoolique avant de se stabiliser. Les teneurs observées sont généralement proches de 2 g/L d'acide lactique.
 - ◆ **Inoculation séquentielle (ajout d'Excellence® X-FRESH puis de *Saccharomyces cerevisiae* après un délai de 24 à 48h)** : les teneurs en acide lactique observées sont plus importantes. Demander conseil à son œnologue et réaliser des pointages journaliers pour suivre la production. L'inoculation de la levure de fermentation permet de figer la concentration en acide lactique.



MODE D'EMPLOI

- ◆ En co-fermentation comme en inoculation séquentielle avec *Saccharomyces cerevisiae*, Excellence® X-FRESH doit être réhydratée seule. Dissoudre la LSA dans 10 fois son poids en eau à 37°C et homogénéiser avant de laisser reposer 20 minutes. Ajouter ensuite la préparation au moût, en s'assurant que l'écart de température entre le levain et le moût est inférieur à 10°C.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20 g/hL.



RÉSULTATS D'ESSAI

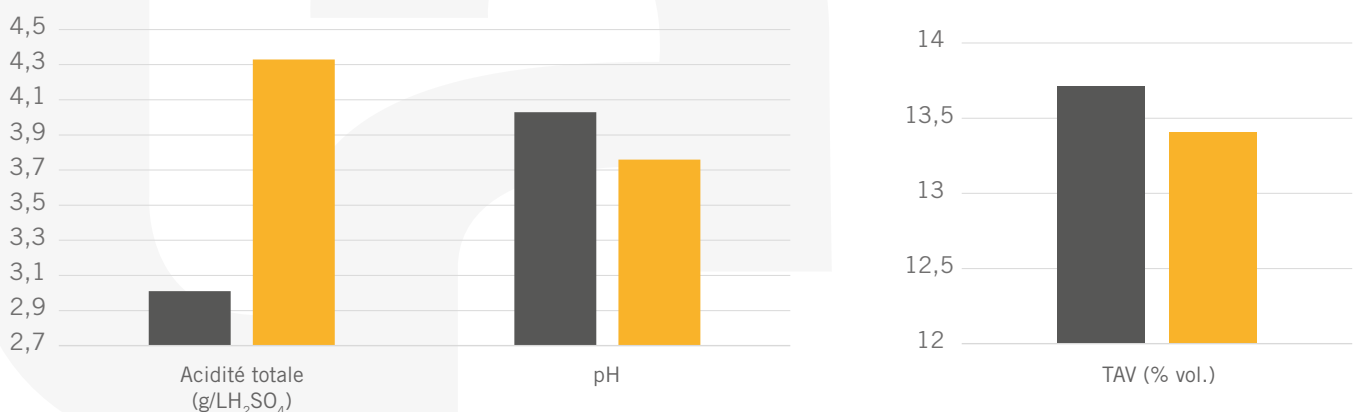
RÉSULTATS D'ESSAI, BILAN COMPLET APRÈS FERMENTATION MALOLACTIQUE

Essai Bordeaux, Graves, cabernet-sauvignon 2020 • Application en inoculation séquentielle

Délai avant inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* : 24 heures

Doses appliquées : 20 g/hL Excellence® X-FRESH puis 20 g/hL *Saccharomyces cerevisiae*

◆ Témoin ◆ Excellence® X-FRESH





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- **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/21-04-2021. 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