

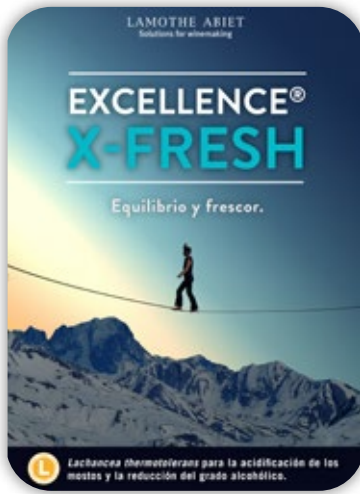


Solutions for winemaking
LAMOTHE-ABIET



NOVEDADES 2021

¡Aporte frescor a sus vinos!



Excellence® X-FRESH NEW Equilibrio y frescor

Ante el incremento del grado alcohólico de los vinos, ahora es crucial encontrar soluciones para mantener el equilibrio y el frescor de los vinos. ¡Excellence® X-FRESH es una de ellas!

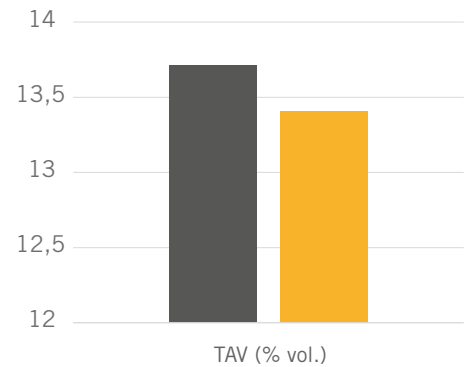
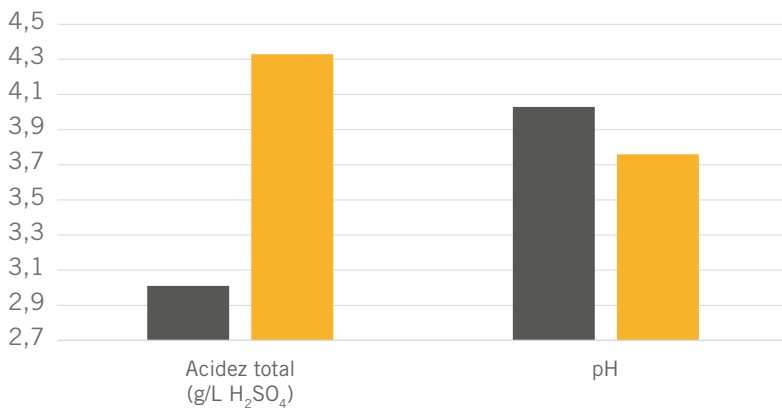
Excellence® X-FRESH es una levadura *Lachancea thermotolerans* (no-*Saccharomyces*) seleccionada específicamente para la enología y capaz de producir ácido láctico en la fase de fermentación a partir de azúcares fermentables.

El uso de esta cepa provoca un **aumento de la acidez total**, una **disminución del pH** y una **reducción del grado alcohólico**.

Utilizada en sinergia con una *Saccharomyces cerevisiae*, le devuelve el **equilibrio** y el **frescor** a los vinos.

Resultados del ensayo, Cabernet Sauvignon 2020, evaluación completa después de la fermentación maloláctica

● Testigo ● Excellence® X-FRESH

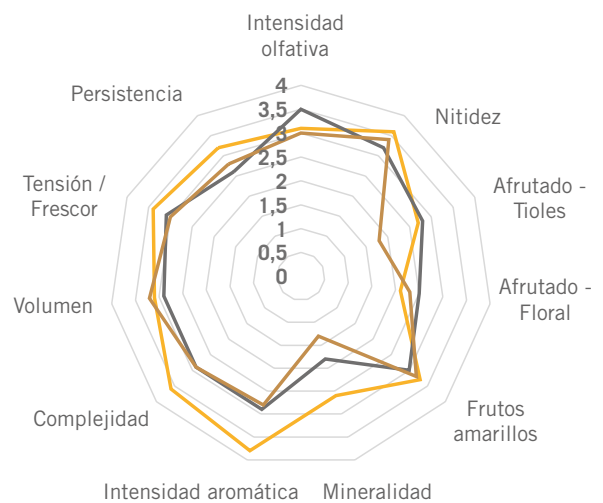


Excellence® CHD NEW Selección Borgoña

Excellence® CHD es una cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada en Borgoña, en colaboración con el IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Está específicamente adaptada a los criterios de vinificación del Chardonnay y produce vinos que reflejan plenamente el carácter varietal de esta variedad de uva.

Los vinos obtenidos expresan una **intensa complejidad aromática** que combina aromas de **fruta fresca** y **frutos amarillos**. Su volumen en boca se ve sublimado por una bella tensión, asegurando el equilibrio del perfil aromático.



● Excellence® CHD ● Levadura A* ● Levadura B*

*Levaduras reconocidas en el mercado por sus resultados en Chardonnay.

BACTERIAS



Bacteria XTREM ^{NEW} Supere los límites

Para asegurar la fermentación maloláctica, Lamothe-Abiet ha seleccionado la Bacteria XTREM, una cepa de *Ænococcus œni* particularmente adaptada a las difíciles condiciones de bajo pH y alto TAV.

Se puede utilizar espolvoreándola de forma directa, permite un **rápido inicio** y progreso de la fermentación maloláctica, bloqueando así el desarrollo de *Brettanomyces* y preservando la **nitidez aromática**.



¿Desea saber más sobre la Bacteria XTREM?

Consulte y descargue la ficha de producto en nuestra web www.lamothe-abiet.com.

ENZIMAS



Ænozym® Red Expression ^{NEW} Unifica frescor y dulzura

El calentamiento global está teniendo un impacto significativo en el equilibrio gustativo de los vinos. El aumento de la temperatura, el grado alcohólico y el pH dificultan la obtención de vinos frescos y equilibrados, cuando se trata de tintos. ¡Y sin embargo, estos son los perfiles de vino que los consumidores buscan hoy en día!

La empresa Lamothe-Abiet, basándose en su experiencia en la revelación aromática de las variedades de uva tioladas, ha desarrollado **Ænozym® Red Expression**.

Utilizada durante la fermentación, esta enzima permite la extracción de polisacáridos y precursores aromáticos. Aporta a los vinos dulzura, suavidad, y un mayor frescor aromático.

¿SABÍA USTED?

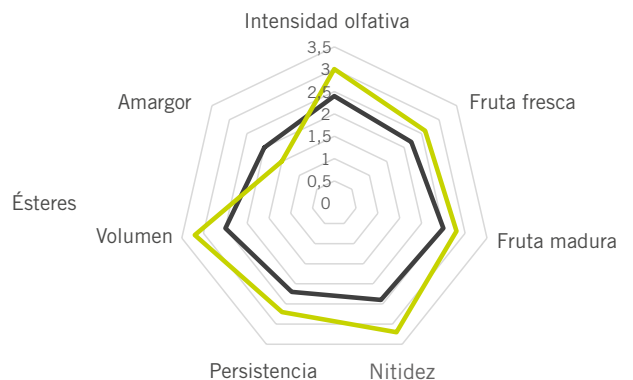
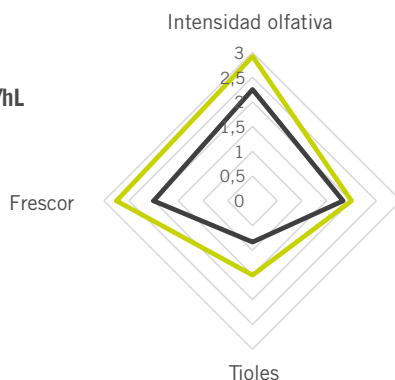
Estudios recientes han destacado la importancia de los tioles volátiles en la percepción afrutada de los vinos tintos. De hecho, los vinos complementados con **3MH (notas cítricas)** y **A3MH (frutas tropicales)** se perciben con una **frescura más intensa**, con aromas de grosellas negras y rojas.

Ænozym® Red Expression: adición precoz durante la FA a 5mL/hL

Vino tinto • Pinot Noir, 2020

◆ Testigo

● Ænozym® Red Expression





GreenFine® Gives peas a chance

Basados en proteínas vegetales de guisante y sin alérgenos*, los productos GreenFine® son fórmulas complejas desarrolladas para responder con precisión a los objetivos del enólogo.

Para responder mejor a las expectativas de los consumidores, Lamothe-Abiet hace evolucionar su gama GreenFine® y ahora le ofrece todos sus productos **certificados como veganos**.

*Excepto el GreenFine® Must L, estabilizado con dióxido de azufre (E220).

NEW

- ◆ Greenfine® Nature, es una **excelente alternativa al PVPP**, ya que ofrece la sinergia de los derivados de la levadura combinados con la proteína de guisante. **Intensifica la calidad de la clarificación y preserva el volumen en boca**, respetando las especificaciones para la producción **ecológica**.
- ◆ Greenfine® X-PRESS ofrece una nueva fórmula **sin gelatina**, especialmente indicada para los **mostos con alta turbidez** gracias a la acción de la **quitina-glucano**.
- ◆ Para mayor claridad, Greenfine® Mix se convierte en **Greenfine® Rosé**: conserva su acción **protectora sobre los aromas frescos y afrutados** y atenua el color de los vinos rosados.

PERO TAMBIÉN...

INNOVACIÓN



A la escucha de las necesidades de nuestros clientes, en Lamothe-Abiet hemos desarrollado una cuchara dosificadora especialmente adaptada a la dosificación de **KillBrett®** en barricas.

Práctica y fácil de usar, una sola cuchara de nivel proporcionará la dosis ideal para tratar una barrica de 225 L* barrel.

Esta innovación de Lamothe-Abiet se incluye en todos los pedidos de **KillBrett®** en formato de 1 kg.

*Consulte las instrucciones de uso

5 kg

Aroma Protect®,
CEnozym® Thiols & Actibiol

6 & 12 kg

Charbon Super Ultose
(granulado)

PACKAGING

LAMOTHE-ABIET