

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

NOUVEAUTÉS

2023





EXCELLENCE® ROSÉ



Souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par la technique du Breeding pour la production de vins rosés, au profil aromatique **frais** et **intense**.

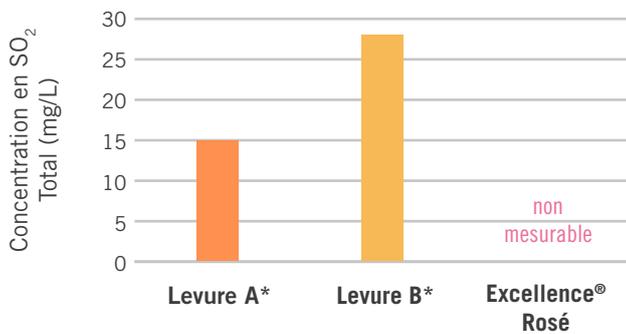
Bénéficiant des dernières connaissances en microbiologie de nos équipes R&D, **Excellence® Rosé** se caractérise par son **importante consommation de SO₂** et sa **faible production de composés combinant** (acétaldéhydes). Ce trait de caractère spécifique permet d'intensifier la révélation d'une **palette aromatique riche et intense**.

Les vins présentent un profil aromatique marqué par des notes de **fruits frais** et de **fleurs**, renforcé par une **intense fraîcheur** en bouche. La **pureté aromatique** obtenue grâce à l'absence de composés masquant, donne aux vins leur éclat et permet au vinificateur de **réduire les doses de sulfites** tout en maximisant leur efficacité.

Excellence® Rosé est désormais la **référence** pour la production de vins rosés avec de faibles teneurs en SO₂ et en composés soufrés.

Teneurs en SO₂ Total après fermentation alcoolique

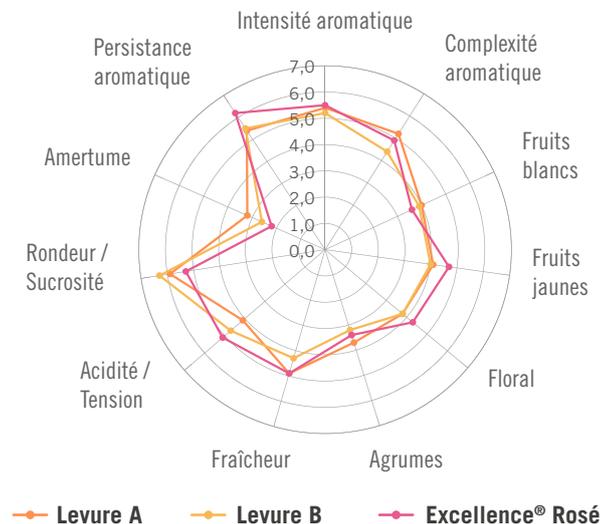
Rosé de grenache - 2022
Moût sulfité à 5 g/hL



*Levures de références pour la production de rosés aromatiques.

Résultat dégustation à l'aveugle (19 dégustateurs avertis) de rosés vinifiés avec 3 levures différentes

Rosé de grenache - 2022

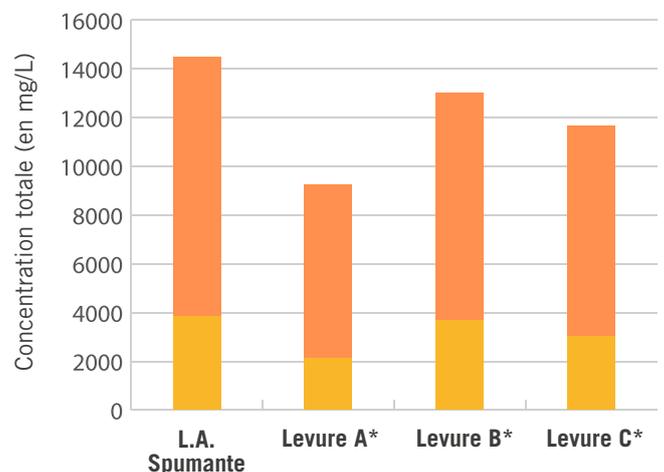


L.A. SPUMANTE

Souche de levure pour la production de vins **effervescents** en méthode cuve close (méthode Charmat).

L.A Spumante est une levure particulièrement robuste destinée à **sécuriser** et **optimiser la production** de vins effervescents. Elle peut réaliser la fermentation alcoolique des vins de base et la prise de mousse des vins effervescents **sans produire de composés indésirables**, même en conditions difficiles de pression élevée (6 bars). Elle permet également la **révélation d'arômes intensément fruités** et **floraux**. **L.A Spumante** assure la production de vins effervescents aromatiques et faciles à boire.

Profil aromatique de L.A Spumante



■ Concentrations en esters et acétates (Fruité) (mg/L) ■ Phényléthanol (Floral) (mg/L)

*Levures référentes du marché destinées à la production de vins effervescents.



EXCELLENCE® FINISHER

Souche de *Saccharomyces cerevisiae* à **fort pouvoir fructophile** sélectionnée spécifiquement pour la reprise de fermentation alcoolique en conditions difficiles.

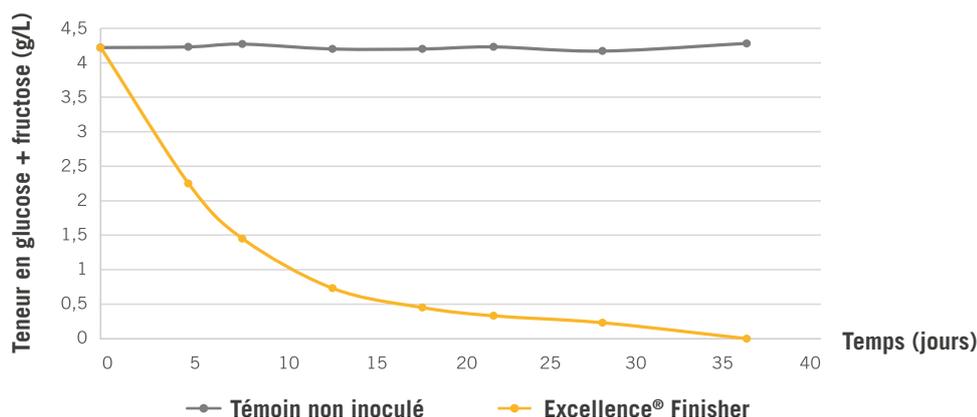
Excellence® Finisher est le résultat d'un projet de recherche de 10 ans, motivé par la volonté d'offrir un outil **fiable** et **efficace** face aux défis imposés par les millésimes chauds. Grâce à la technique du Breeding, la souche présente un **caractère génétique fructophile**, lui permettant d'assurer les

reprises de fermentation alcoolique même en conditions difficiles : **faibles concentrations en sucres résiduels** (3 g/L) et de forts TAV acquis (16% vol.). **Excellence® Finisher** présente une résistance fermentaire accrue assurant une reprise de fermentation **qualitative** et **diminuant les risques de déviations organoleptiques**.

L'élaboration d'un protocole en 2 étapes simple et rapide permet un **gain de temps** et de **praticité** pour le vinificateur.

Suivi de FA

Vin rouge arrêté avec TAV : 16,4% - glucose + fructose : 4,3 g/L - pH : 3,87



MANNO'GOM

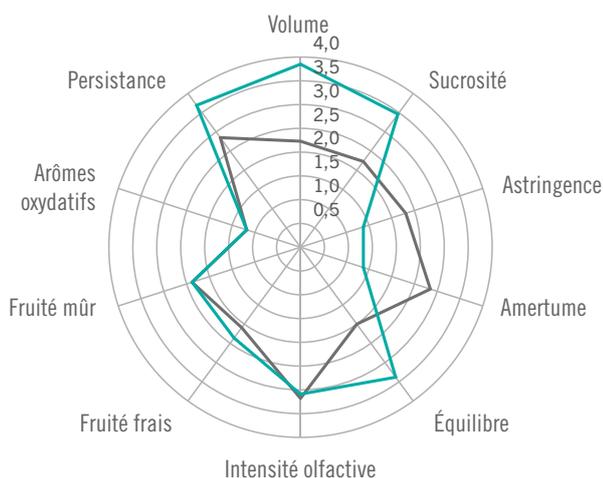
Poudre instantanément soluble riche en mannoprotéines, polysaccharides et peptides sapides.

Les mannoprotéines présentent des avantages certains en œnologie notamment dans un but de **valorisation organoleptique**. Dans cette optique, Lamothe-Abiet a développé **Manno'Gom®**, pour une gestion fine et précise des **équilibres** de bouche.

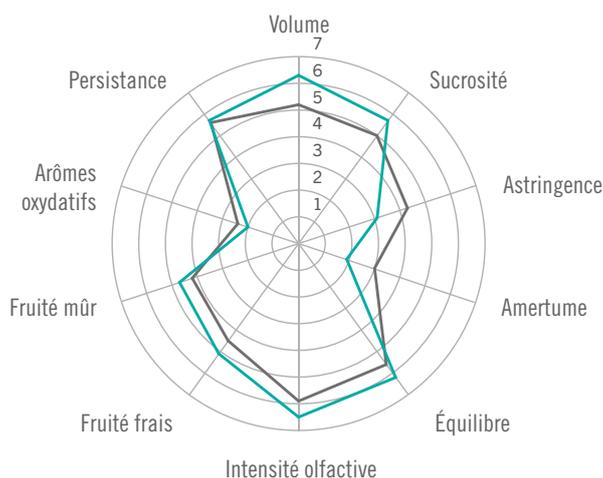
Manno'Gom® apporte de la **sucrosité**, **enrobe les tanins astringents** et **réhausse le caractère fruité** du vin, tout en contribuant à la stabilité colloïdale (tartrique et couleur).

Sans impact sur la filtrabilité, **Manno'gom®** peut s'ajouter tout au long de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille. Son action est **immédiate** !

Résultat de dégustation (18 dégustateurs avertis)
après traitement au Manno'Gom®
15 g/hL avant mise en bouteille
Sauvignon Blanc - Graves - 2021



Résultat de dégustation (20 dégustateurs avertis)
après traitement au Manno'Gom®
25 g/hL avant mise en bouteille
Cabernet Sauvignon - Graves - 2022



— Témoïn — Manno'gom®



ÆNOFLOW MAX

Formulation mixte d'enzymes pectolytiques issues d'*Aspergillus niger* et de β -glucanase issue de *Trichoderma harzanium*, pour l'**amélioration de la filtrabilité** des vins et des moûts.

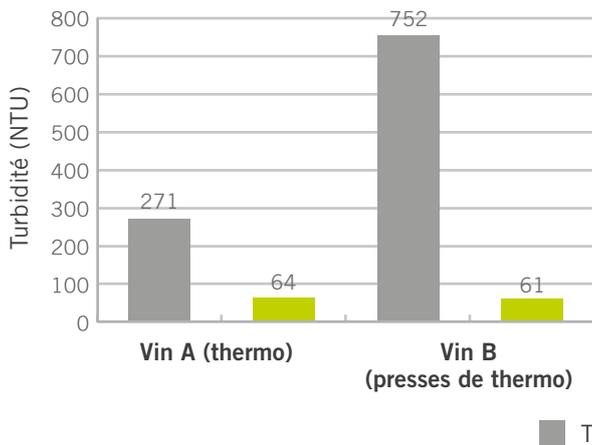
La typicité du cépage et du millésime influence grandement le niveau de filtrabilité des vins. Le millésime 2022 nous l'a rappelé, avec des vins concentrés, riches en polysaccharides et parfois difficiles à filtrer. Ces problèmes de filtration trouvent souvent leur origine dans la matrice pectique, dont l'hydrolyse est incomplète.

Les pectinases classiques n'étant pas suffisantes, il est nécessaire de faire intervenir d'autres activités enzymatiques pour en étendre le spectre d'action.

Ænoflow® Max, par sa **formulation riche en activités enzymatiques spécifiques** (pectinase, AG-II-hydrolase, cellulase, hemicellulase et β -glucanase) agit sur les zones les plus ramifiées de la pectine et **optimise son hydrolyse**. Les vins sont ainsi **libérés des polysaccharides en suspension** (pectines et glucanes), ce qui **améliore nettement le niveau de filtrabilité** ainsi que les **rendements de filtration**.

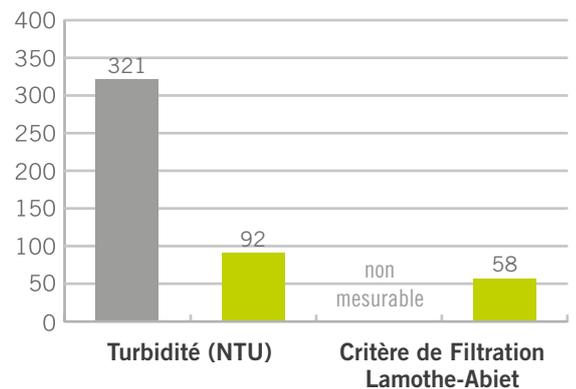
Essai 1 - Turbidité mesurée après traitement

Cabernet sauvignon - Bordeaux - 2021



Essai 2 - Turbidité et CFLA mesurés après traitement

Merlot - Bordeaux - 2022



■ Témoin ■ Ænoflow® Max

L'utilisation d'**Ænoflow® Max** permet de **baisser significativement la turbidité du vin** et d'**améliorer la filtrabilité**, avec l'obtention d'un CFLA de 58. A la différence du témoin, ce vin pourra donc être facilement filtré après collage et/ou préfiltration. Le témoin se caractérise par un colmatage immédiat.



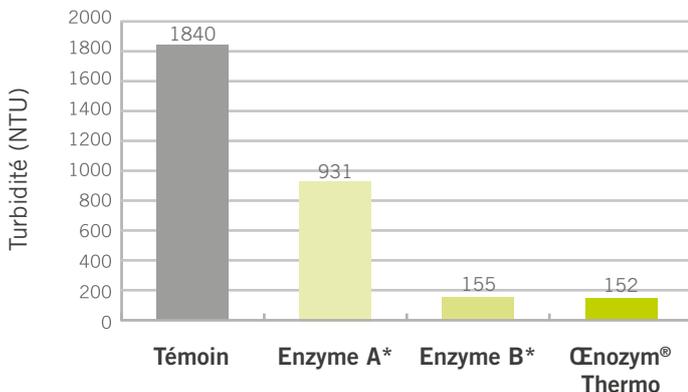
ÆNOZYM THERMO

Préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, **spécialement conçue** pour la **clarification** des moûts thermo traités.

La thermovinification est une méthode aux **avantages nombreux**, qui se développe rapidement. Le traitement thermique des raisins permet une extraction **forte** et **rapide** des composés d'intérêt de la baie de raisin (anthocyanes et tanins). Cependant, les températures de plus de 70°C dénaturent les enzymes du raisin. Ainsi, aucune clarification naturelle n'est possible sur ce type de moût.

NTU mesuré après fermentation alcoolique

Pinot Noir - Bourgogne - 2022



*Enzymes référentes du marché positionnées sur moûts thermo-traités.

Ænozym® Thermo, grâce à sa composition riche en pectine-lyase et en activités secondaires (AG-II-hydrolase, hémicellulases), **assure la clarification** des moûts thermovinifiés. En raison de sa **résistance aux températures élevées**, **Ænozym® Thermo** peut être ajoutée dès que la température du moût redescend sous 65°C. Cette précocité d'utilisation permet une **activité maximale** de l'enzyme et un **effet rapide sur la clarification**.

