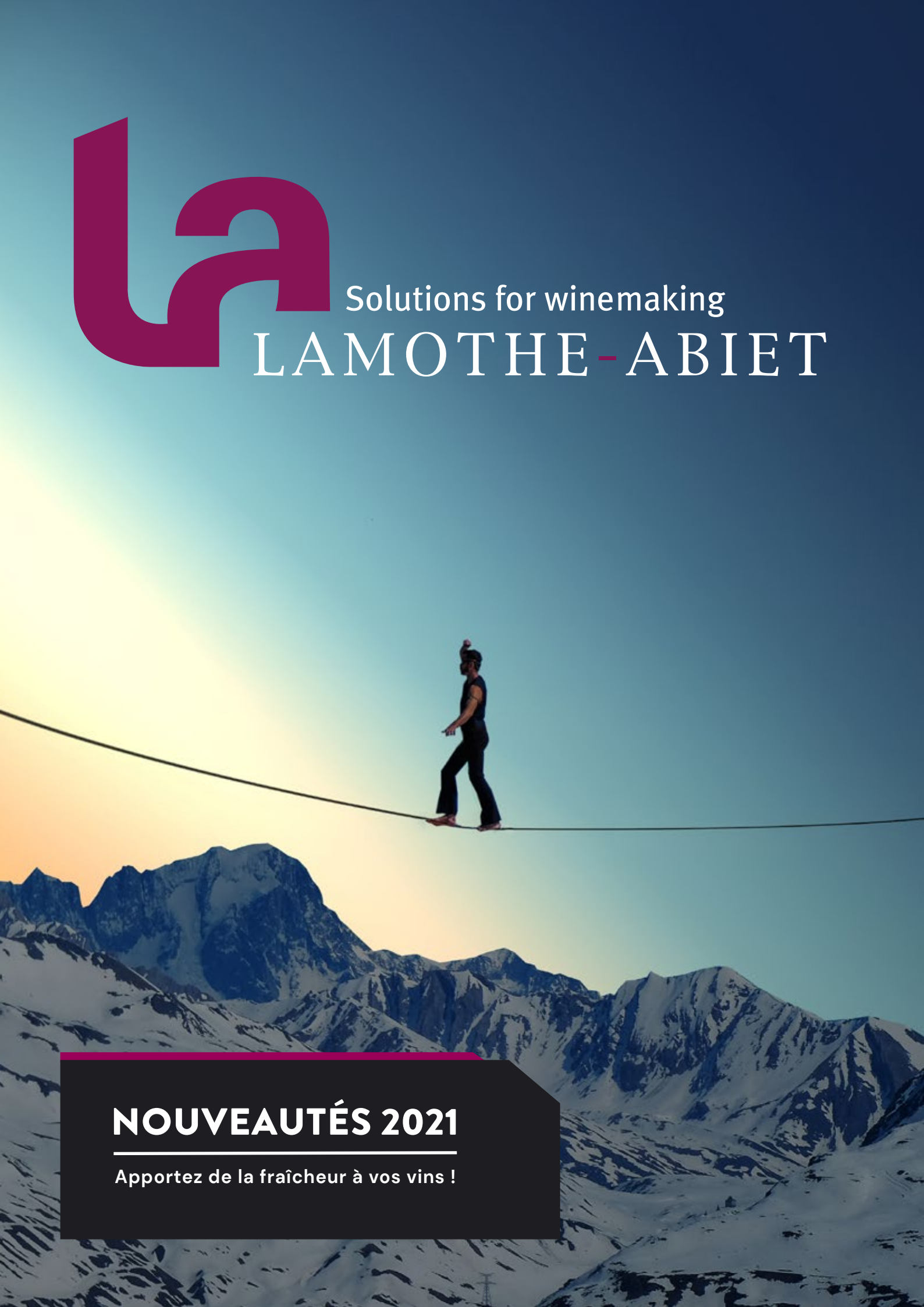
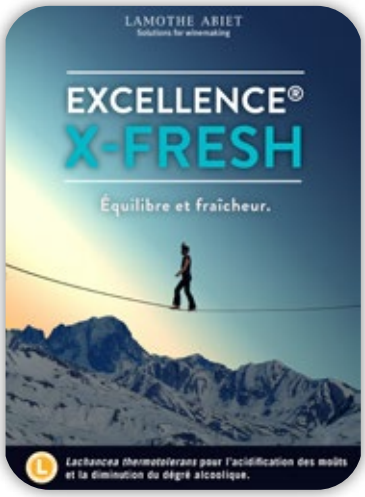
Solutions for winemaking

LAMOTHE-ABIET



NOUVEAUTÉS 2021

Apportez de la fraîcheur à vos vins !



Excellence® X-FRESH

NEW

Équilibre et fraîcheur

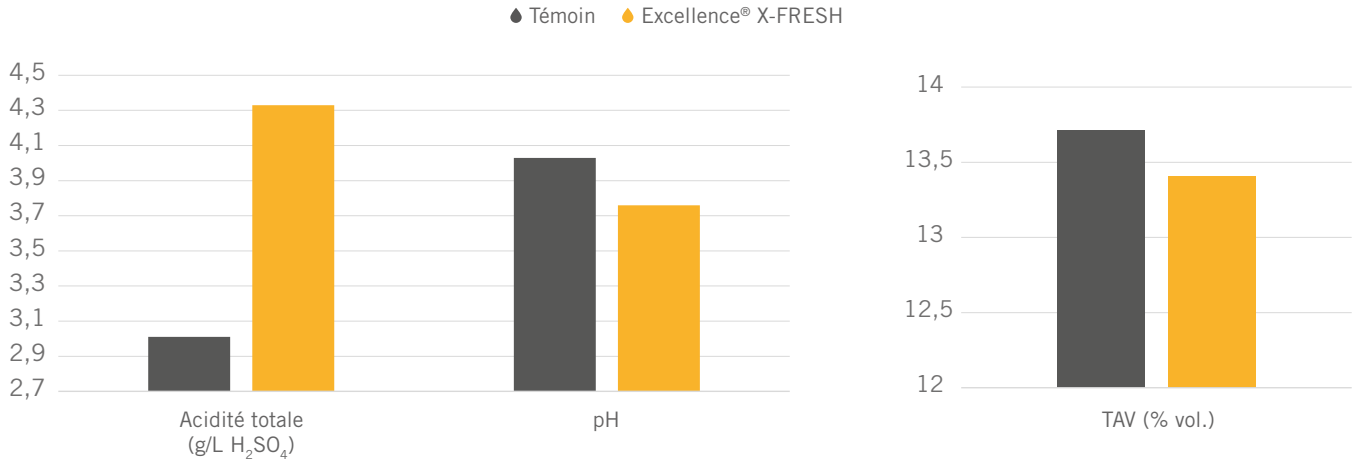
Dans un contexte d'augmentation du degré alcoolique, il est aujourd'hui crucial de trouver des solutions pour conserver l'équilibre et la fraîcheur des vins. Excellence® X-FRESH en est une !

Excellence® X-FRESH est une *Lachancea thermotolerans* (levure non-*Saccharomyces*) sélectionnée pour l'œnologie et capable de produire de l'acide lactique en phase fermentaire à partir des sucres fermentescibles.

L'utilisation de cette souche conduit à une **augmentation de l'acidité totale**, une **baisse du pH** et une **diminution du degré alcoolique**.

Utilisée en synergie avec *Saccharomyces cerevisiae*, elle redonne **équilibre** et **fraîcheur** aux vins.

Résultats d'essai sur Cabernet Sauvignon 2020, bilan complet après fermentation malolactique



Excellence® CHD

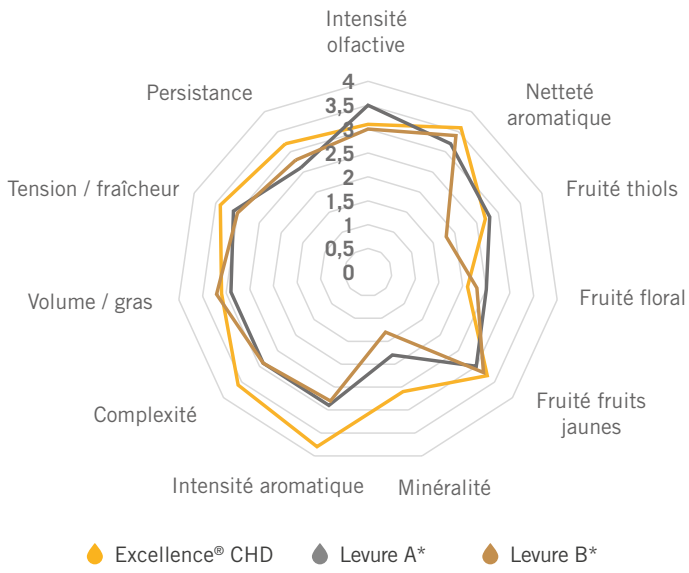
NEW

Sélection Bourgogne

Excellence® CHD est une nouvelle souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée en Bourgogne, en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Spécifiquement adaptée aux exigences de vinification du chardonnay, elle permet l'obtention de vins reflétant pleinement la typicité variétale du cépage.

Les vins produits expriment une **intense complexité aromatique** mêlant arômes de **fruits frais** et de **fruits jaunes**. Le volume en bouche est souligné par une belle tension, assurant l'équilibre du profil aromatique.



**Levures reconnues sur le marché pour leurs résultats sur Chardonnay.*

BACTÉRIE

Bactérie XTREM

NEW

Repoussez les limites

Afin de sécuriser la fermentation malolactique, Lamothe-Abiet a sélectionné Bactérie XTREM, une souche d'*Œnococcus œni* particulièrement adaptée aux conditions difficiles de faible pH ou de TAV élevé.

Utilisable en saupoudrage direct, elle permet un démarrage et un déroulement **rapide** de la fermentation malolactique. Elle bloque ainsi le développement de *Brettanomyces* et conserve la **netteté aromatique**.

*Vous souhaitez en savoir plus sur **Bactérie XTREM** ?*

*Consultez et téléchargez sa fiche produit sur notre site internet **www.lamothe-abiet.com**.*

ENZYME

Œnozym® Red Expression

NEW

Unifiez fraîcheur et sucrosité

Le réchauffement climatique provoque des conséquences notables sur les équilibres gustatifs des vins. En effet, les hausses de température, de degré alcoolique et de pH rendent compliqué l'obtention de vins frais et équilibrés, notamment pour les rouges. Et pourtant, ce sont les profils de vins que recherchent les consommateurs aujourd'hui !

Forte de son expertise sur la révélation aromatique des cépages thiolés, Lamothe-Abiet a développé **Œnozym® Red Expression**.

Employée pendant la fermentation, cette enzyme permet l'extraction des polysaccharides et précurseurs aromatiques. Elle apporte ainsi aux vins **sucrosité** et **souplesse** ainsi qu'une grande **fraîcheur aromatique**.

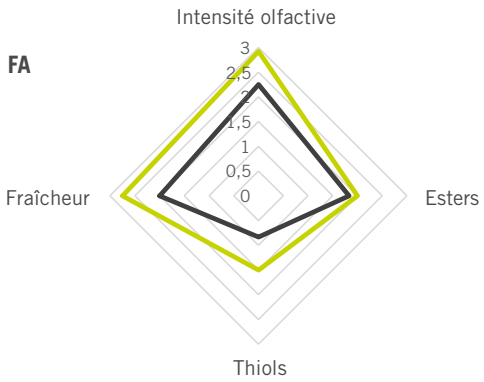
À SAVOIR

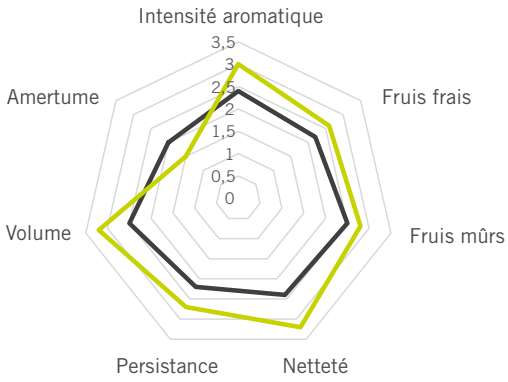
Des études récentes mettent en évidence l'importance des thiols volatils dans la perception fruitée des vins rouges. En effet, des vins supplémentés en **3MH (notes d'agrumes)** et **A3MH (fruits tropicaux)** sont perçus comme présentant une **fraîcheur plus intense** avec des arômes de cassis et de groseille.

Œnozym® Red Expression ajouté en FA à 5 mL/hL

Vin rouge • Pinot Noir, 2020

- Témoin
- Œnozym® Red Expression





COLLAGE

GreenFine® Donnez du pois à vos collages

À base de protéines végétales de pois et sans allergènes*, les produits de la gamme GreenFine® sont des formulations complexes développées pour répondre avec précision aux objectifs du vinificateur.

Afin de mieux correspondre aux attentes des consommateurs, Lamothe-Abiet fait évoluer sa gamme GreenFine® et propose désormais **tous ses produits certifiés Vegan**.

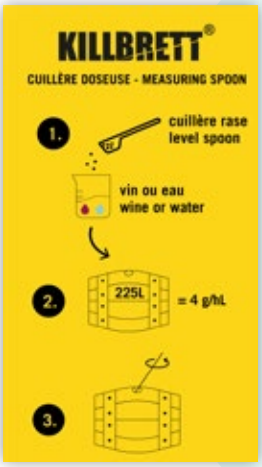
**Hormis le GreenFine® Must L, stabilisé au dioxyde de soufre (E220).*

NEW

- **Greenfine® Nature**, excellente alternative à la PVPP, offre la synergie des dérivés de levures combinés à la protéine de pois. Il **intensifie la qualité du collage** et **préserve le volume en bouche**, dans le respect du cahier des charges **BIO**.
- **Greenfine® X-PRESS** propose une nouvelle formule **sans gélatine**, particulièrement adaptée aux **moûts à fortes turbidités** grâce à l'action de la **Chitine-Glucane**.
- Pour plus de lisibilité, Greenfine® Mix devient **Greenfine® Rosé** : il conserve son action **protectrice des arômes frais et fruités** et atténue la couleur des vins rosés.

MAIS AUSSI...

INNOVATION



À l'écoute de nos partenaires vinificateurs, Lamothe-Abiet a développé une cuillère doseuse spécialement adaptée au dosage de **KillBrett®** en barriques.

Pratique et rapide d'utilisation, une seule cuillère rase apportera la dose idéale pour traiter une barrique de 225 L*.

Cette innovation Lamothe-Abiet est incluse pour toute commande de **KillBrett®** au format 1 kg.

**se référer au mode d'emploi*

CONDITIONNEMENTS

5 kg
Aroma Protect®,
Œnozym® Thiols & Actibiol

6 & 12 kg
Charbon Super Ultose
(granulé)

LAMOTHE-ABIET
AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM