



L.A. Spumante

Souche de levure sélectionnée pour l'élaboration des vins effervescents en méthode cuve close (méthode Charmat). Grâce à ses bonnes capacités fermentaires, L.A Spumante est capable de révéler des arômes fruités et floraux. L.A Spumante assure la production de vins effervescents aromatiques et faciles à boire.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : 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). Grâce à sa grande capacité à produire des esters et acétates, elle amplifie les notes florales et fruitées, conférant ainsi à un cépage neutre et pauvre en précurseurs aromatiques, personnalité et élégance.

Elle exprime son **maximum aromatique** pour des teneurs en azote assimilables > 240 mg/L.

Sa **faible production d'écume** contribue également à l'optimisation de l'espace de cuverie disponible, en particulier sur les cuves de grand volume.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Dans les conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'Œnostim®.

POUR L'ENSEMENCEMENT DES VINS TRANQUILLES

Réhydratation

- ♦ **Avec ŒnoStim®** : Saupoudrer l'Œnostim® (30 g/hL)* progressivement dans 20 fois son poids en eau chaude (37°C) et mélanger continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter ensuite les levures sélectionnées (20 g/hL)*, mélanger doucement et attendre 20 minutes avant d'ajouter le volume égal de moût de la cuve à ensemenecer. Vérifier que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieure à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.

**Calculée sur la base du volume de moût à fermenter*

- ♦ **Sans ŒnoStim®** : 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 ensemenecer. 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 bien homogénéiser.

POUR LA PRISE DE MOUSSE

- ♦ **Préparation du levain** : Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques du vin (pH, sucres, SO₂, température...). Réaliser un pied de cuve de 12 à 24h suivi de phase de multiplication de 3 jours environ, selon les conseils de votre œnologue. Cette phase de préparation du levain est essentielle et conditionne la réussite de la prise de mousse.

Pour plus d'informations, se référer au livret technique destiné à la prise de mousse :

https://lamothe-abiet.com/wp-content/uploads/contenu-technique/livret-technique/LP_FR_BULLES_E2F.pdf

- ♦ **Dose d'emploi** :
 - Vinification vin tranquille : 20 g/hL.
 - Prise de mousse (méthode Charmat) : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.

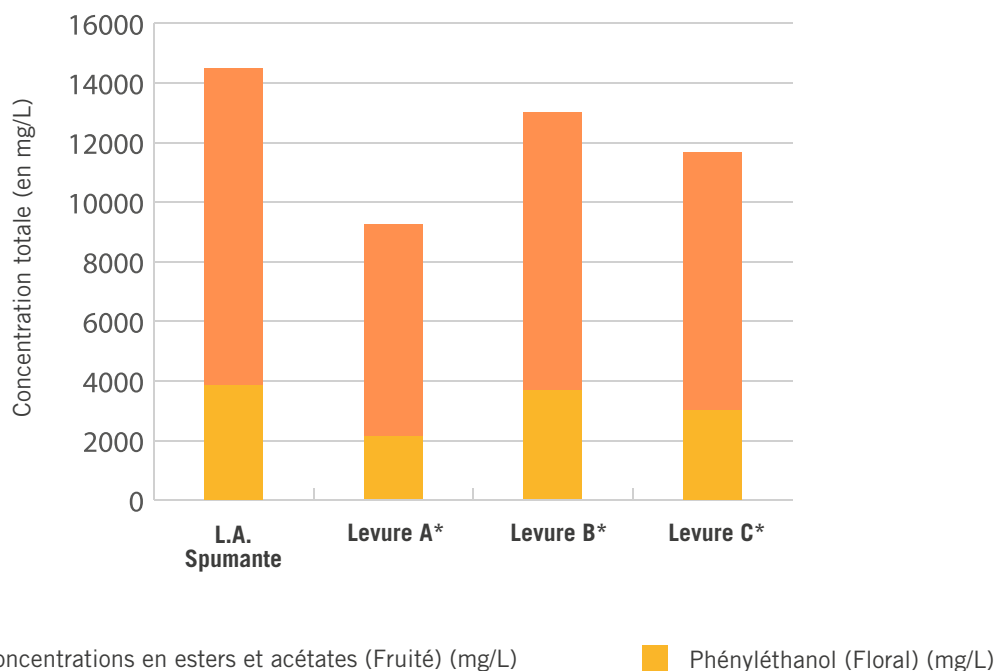


RÉSULTATS D'ESSAI

◆ Profil aromatique de la L.A Spumante

Caractéristiques de l'essai : Pinot Grigio, Italie septentrionale - 2021

• TAP (%) : 15%vol. • AT : 5,3 g/L H₂SO₄ • pH : 3,25 • Nass : 280 mg/L



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



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/19-06-2023. 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