



Excellence B-Nature®

La lotta biologica consiste nell'inoculare un lievito con poca attività fermentativa per occupare l'ambiente e evitare così, in modo naturale, la moltiplicazione di microrganismi indesiderabili. La bioprotezione permette un controllo precoce della flora indigena presente sull'uva.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Metschnikowia pulcherrima*.
- ♦ **Interesse enologico:** Il tempo che intercorre tra la raccolta delle uve e l'aggiunta di lieviti rappresenta un rischio maggiore nello sviluppo di deviazioni microbiche (lieviti non-*Saccharomyces* spesso fonti di difetti come *Brettanomyces*, batteri...). Contrariamente alla solfitazione che distrugge questi microrganismi, la bioprotezione permette di **controllare la nicchia ecologica** con un lievito selezionato noto.
Dopo lavori di ricerca, Lamothe-Abiet ha selezionato Excellence® B-Nature®. Questo ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* presenta caratteristiche specifiche per la bioprotezione:
 - Controllo della flora microbiologica fin dalla raccolta
 - Riduzione dei composti combinanti la SO₂
 - Aumento della complessità aromatica del vino
 - Diminuzione della quantità di SO₂ sull'uva



ISTRUZIONI PER L'USO

- ♦ Applicare Excellence® B-Nature nel più breve tempo possibile sull'uva raccolta per una dominanza ottimale sulla flora indigena. Cospargere direttamente Excellence® B-Nature o reidratare in 10 volte il suo peso in acqua a 30°C, ripartirlo sull'uva o incorporarlo al mosto. Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra il mosto e la preparazione. Il tempo totale di reidratazione non deve superare 4h.
- ♦ Alla conclusione della fase d'ammontamento, inoculare con *Saccharomyces cerevisiae* al dosaggio suggerito per realizzare la fermentazione alcolica.
- ♦ **Dosi :** 3 à 5 g/hL.

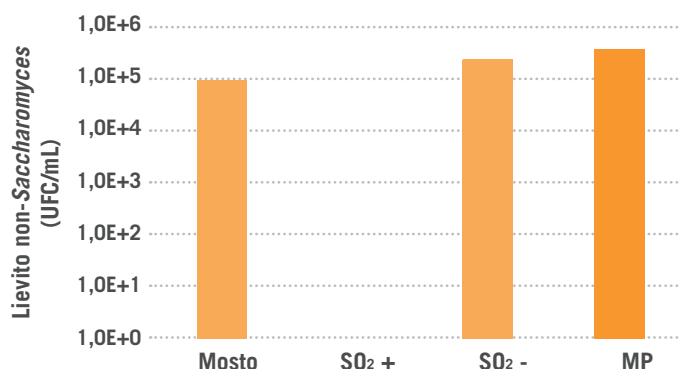


RISULTATI DI PROVE

1. POPOLAZIONE DI LIEVITO NON-SACCHAROMYCES

- ♦ **Caratteristiche delle prove:**
Sauvignon bianco, Pessac-Léognan, 2016
TAV 13,8% vol
pH = 3,25
- ♦ **Modalità:**
SO₂+ = 5g/hL de SO₂ in vendemmia
SO₂- = 2g/hL de SO₂ in vendemmia
MP = 2g/hL de SO₂ + Excellence® B-Nature® 5 g/hL in vendemmia

I lieviti non *Saccharomyces* analizzati per la modalità Excellence® B-Nature® corrispondono soltanto alla presenza di Excellence® B-Nature®, che ha ben colonizzato il mezzo.





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granulato fine, marrone chiaro

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10⁵ UFC/g
- **Muffa:** < 10³ UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10⁵ UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10² UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Umidità:** < 8 %

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 500 g (cartoni da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e privo di odori. Rispettare la DLUO scritta sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

JL/04-12-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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