



Solutions for wine making

Excellence XR

Saccharomyces cerevisiae – Souche XR sélectionnée par Sarco

Levure spécifique pour vins rouges de qualité. Excellence XR produit des vins puissants, privilégiant la structure et le volume en bouche. Sélectionnée pour ses capacités fermentaires et sa bonne production de polysaccharides et de glycérol, Excellence XR est recommandée pour la vinification des vendanges rouges naturellement concentrées.

INTÉRÊT OENOLOGIQUE

- > Pouvoir alcoogène élevé > 15°C.
- > Implantation facile, fermentation régulière et complète.
- > Bonne révélation du complexe polyphénols/anthocyanes.
- > Bonne production de polysaccharides.
- > Bonne production de glycérol.
- > Faible production d'acidité volatile.

CHAMP D'UTILISATION

- > Elaboration de vins rouges de garde et semi garde.
- > Excellence XR est recommandée pour la vinification des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mourvèdre, Carignan, Tannat, Malbec, Syrah, Grenache, dont elle met en valeur le complexe polyphénols/anthocyanes.
- > Grâce à sa bonne production de polysaccharides et de glycérol, Excellence XR donne des vins structurés, avec beaucoup de volume en bouche.

DOSE D'EMPLOI

- > 20g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > **Réactivation:** Mélanger Excellence XR avec la même quantité de sucre dans 10 fois son poids d'eau entre 35 et 40°C. Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Ensuite, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemencer pour éviter un choc thermique vis-à-vis des levures, puis attendre 10 minutes.
- > **Incorporation:** Enfin, verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 500 g.

CONSERVATION

- > Conserver au frais et au sec. Ne pas conserver un paquet entamé.

AD-18/06/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamoth-abiet.com

