



Solutions for wine making

Excellence FW

Saccharomyces cerevisiae – Souche B2006 sélectionnée par Sarco

Levure spécifique pour vins blancs et rosés fruités de cœur de gamme, issus de raisins de maturité moyenne à bonne.

Grâce à sa forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence FW produit des vins aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée : fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches, bonbon anglais.

Ses performances fermentaires garantissent une cinétique de fermentation rapide et une faible production d'acidité volatile.

Excellence FW convient à tout type de cépage.

INTERET ŒNOLOGIQUE

- > Pouvoir alcoogène : jusqu'à 14,5%.
- > Cinétique de fermentation régulière même sur des moûts très débourbés (<50 NTU)
- > Turbidité optimale entre 50 et 100 NTU
- > Faible production d'acidité volatile
- > Température de fermentation à partir de 13°C (température optimale : 15-18°C)
- > Besoins en azote : faibles
- > Forte production d'esters (fleurs, bonbon anglais) : acétate d'isoamyle, Acétate phényl éthyl
Phényl-2-éthanol, Acétate d'hexyle
- > Bonne production de thiols A3MH et 3MH (fruits exotiques, agrumes)

DOSE D'EMPLOI

- > 20g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > **Réactivation:** Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer 3 fois ce milieu de réactivation avec le moût de la cuve à ensemer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 5°C.
- > **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve.

CONDITIONNEMENT

- > Sachet de 500 g.

CONSERVATION

- > Conserver au frais et au sec dans son emballage d'origine hermétiquement clos. 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.lamothe-abiet.com

