

LEVURE

Excellence® B2



Excellence® B2 est destinée à l'élaboration des vins blancs et rosés. Elle produit des vins nets et ronds, d'une grande finesse aromatique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Excellence® B2 est une levure sélectionnée, ce qui lui confère une capacité d'**implantation rapide** et de très bonnes aptitudes fermentaires. L'Excellence® B2 présente une résistance aux TAVP jusqu'à 14% vol., aux faibles turbidités (>50 NTU) et aux températures (jusqu'à 14°C).
Son caractère génétique POF(-), associé à une faible production d'acidité volatile et de composés combinant, permet une **netteté aromatique** et la production de **vins élégants, amples et floraux**.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'œnoStim®.
- ♦ **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 ensemer. 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.
- ♦ **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 ensemer. 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.
- ♦ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.

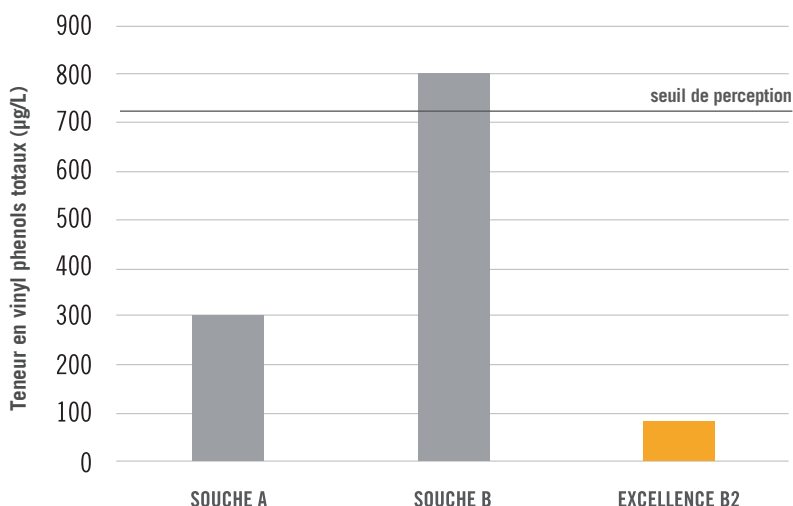
*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter



RÉSULTATS D'ESSAI

1. NETTETÉ AROMATIQUE

Chardonnay - Languedoc-Roussillon, 2010
TAVP 13,7%vol. • AT 4,3 g/L (H₂SO₄) • pH 3,4





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures :** $< 10^5$ UFC/g
- **Moisissures :** $< 10^3$ UFC/g
- **Bactéries lactiques :** $< 10^5$ UFC/g
- **Bactéries acétiques :** $< 10^4$ UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Escherichia coli :** Absence/1g
- **Staphylocoques :** Absence/1g
- **Coliformes :** $< 10^2$ UFC/g

COMPOSITION

- **Levures revivifiables :** $\geq 10^{10}$ UFC/g
- **Humidité :** $< 8 \%$

LIMITES

- **Plomb :** < 2 mg/kg
- **Mercuré :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquets de 500 g (cartons de 10 kg) et sacs de 10kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/27-03-2023. 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