

# Excellence<sup>®</sup> CHD



Issue d'une sélection bourguignonne en partenariat avec l'IFV, Excellence<sup>®</sup> CHD est une levure spécifique pour la vinification du chardonnay. Les vins produits reflètent la typicité variétale du cépage et expriment une importante complexité aromatique.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Excellence<sup>®</sup> CHD a été isolée en Bourgogne afin de répondre aux exigences de vinification du cépage Chardonnay. Elle produit des vins complexes mêlant **arômes variétaux**, **intensité aromatique** et **volume en bouche**. Les vins obtenus bénéficient d'un équilibre notable et reflètent la **typicité du terroir**.

Excellence<sup>®</sup> CHD présente un **faible temps de latence** et une **implantation rapide**, ce qui permet de sécuriser le départ en fermentation alcoolique jusqu'à 15% vol. La cinétique fermentaire régulière contribue à la complexité aromatique et au relargage de polysaccharides, qui participent à la sensation de **sucrosité** et de **rondeur** en bouche.

Cette souche présente de faibles besoins en azote et une résistance au phénomène Killer.



## 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<sup>®</sup>.
- ♦ **Avec œnoStim<sup>®</sup>** : Saupoudrer l'œnoStim<sup>®</sup> (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.

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

- ♦ **Sans œnoStim<sup>®</sup>** : 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.



## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. RÉSULTATS DE DÉGUSTATION, Beaune, Chardonnay

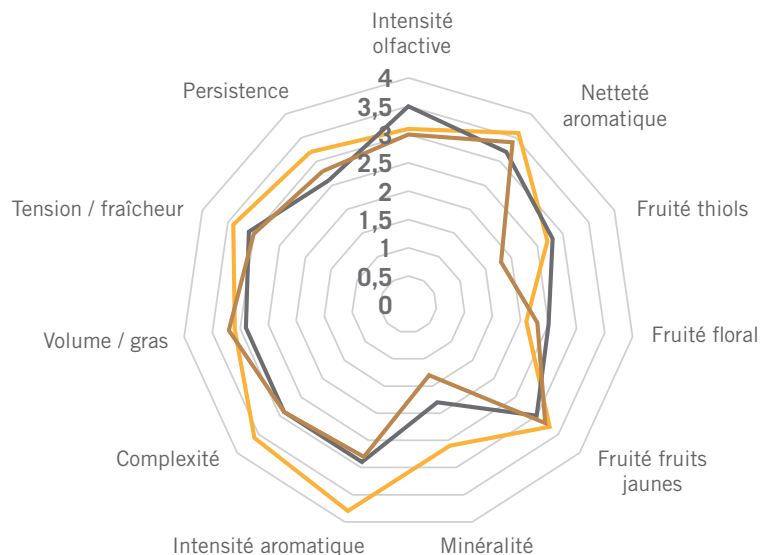
♦ Excellence<sup>®</sup> CHD

♦ Levure A

♦ Levure B

Levures A et B :

Levures reconnues sur le marché pour leurs résultats sur Chardonnay.





## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

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

### MICROBIOLOGIQUES

- **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).
- 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/14-04-2023. Pour usage alimentaire. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)