



Excellence® DS

Levure sélectionnée destinée à l'élaboration des vins rouges. Excellence® DS a été retenue pour ses bonnes capacités fermentaires et ses apports organoleptiques qui allient fraîcheur du fruit, structure soyeuse, charnue et finesse en bouche.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Excellence® DS est une levure sélectionnée présentant un **fort potentiel fermentaire et organoleptique**. Elle est adaptée à la production de **vins rouges structurés** et au **fruité frais**. Résistante à l'alcool jusqu'à 16% vol., elle présente une bonne capacité d'implantation et une faible production d'acidité volatile.
Elle assure également une bonne compatibilité avec les bactéries lactiques, du fait de sa faible production en SO₂ et en acides gras à moyenne chaîne (inhibiteurs), ce qui en fait une souche très bien **adaptée à la co-inoculation**.
Excellence® DS amplifie les notes de fruits frais et apporte de la fraîcheur au nez, améliore la structure tannique, augmente la stabilité de la matière colorante en relarguant des polysaccharides puis accentue la longueur et le volume en bouche.



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'ÆnoStim®.
- ♦ **Avec ÆnoStim®** : Saupoudrer l'ÆnoStim® (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 ÆnoStim®** : 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.

*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter

- ♦ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.

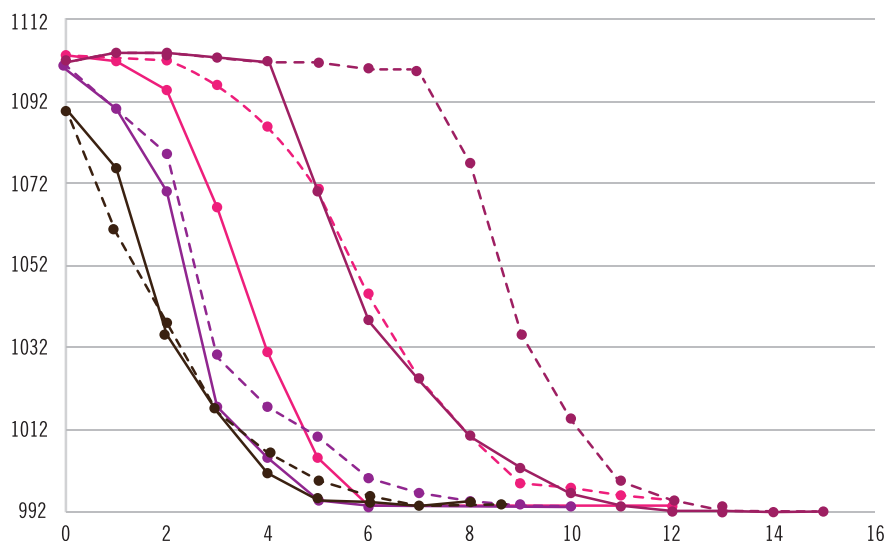


RÉSULTATS D'ESSAI

1. CAPACITÉ D'IMPLANTATION ET CINÉTIQUE FERMENTAIRE

- CHILI SYRAH DS
- CHILI SYRAH TÉMOIN
- CHILI CABERNET S. DS
- CHILI CABERNET S. TÉMOIN
- N. ZELANDE PINOT NOIR DS
- N. ZELANDE PINOT NOIR TÉMOIN
- WEC BORDEAUX MERLOT DS
- WEC BORDEAUX MERLOT TÉMOIN

Sur différents cépages, dans différentes régions viticoles du monde : Excellence® DS a un démarrage en fermentation alcoolique rapide, témoin de sa forte capacité d'implantation. Les cinétiques fermentaires sont rapides et franches.



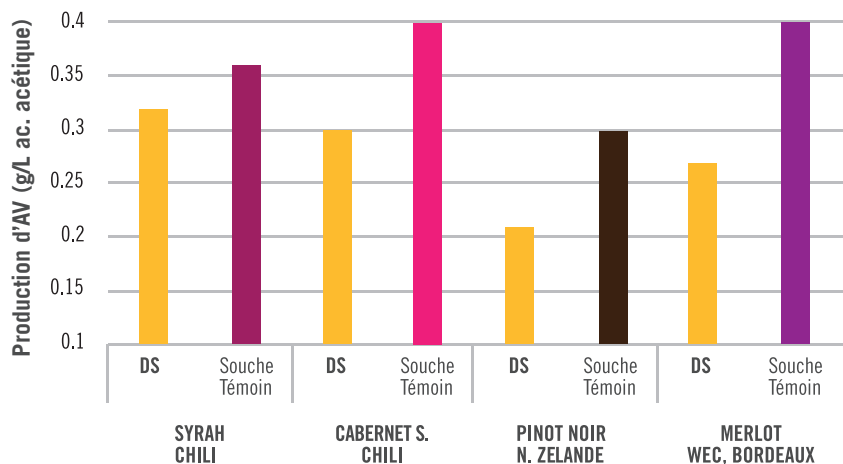
	Excellence® DS	Levure A	Levure B	Levure C
ICM	14,27	12,69	13,68	12,68
Stabilité matière colorante (ΔNTU)	143	182	196	169
IPT (D0280)	58	59	59	57

2. IMPACT SUR LA COULEUR ET LES TANINS

♦ Essai WEC, Bordeaux, merlot :

L'Excellence DS permet la production de vins rouges avec plus de couleur et de meilleure stabilité, sans favoriser une sur-extraction au niveau des tanins (IPT).

3. FAIBLE PRODUCTION D'ACIDITÉ VOLATILE



Notes de dégustation :

♦ Syrah, Chili :

« Donne une **structure** et une **complexité** très intéressantes. »

♦ Cabernet-Sauvignon, Chili :

« Pour des vins haut-de-gamme, la DS apporte de la **rondeur**, de la **finesse** et de la **complexité aromatique**. »

♦ Pinot noir, Nouvelle-Zélande :

« Apporte une **jolie note fruitée** et **fermente de manière très nette**. L'Excellence® DS est une levure haut de gamme qui convient bien aux cuvées que je désire obtenir. »



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

MICROBIOLOGIQUES

- Autres levures : < 10⁵ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10⁵ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Escherichia coli : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Levures revivifiables : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- Humidité : < 8 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 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/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