



# Excellence® E2F

**Souche sélectionnée pour l'élaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle (vins de base et prise de mousse) et la reprise de fermentation. Remarquables capacités fermentaires et pureté aromatique.**



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® E2F permet l'élaboration de **vins d'une grande finesse aromatique** grâce à sa robustesse à l'alcool et son pouvoir fructophile. Dotée d'une **excellente capacité d'adaptation et de résistance** aux conditions difficiles (pH bas, basses températures et faibles niveaux d'azote), Excellence® E2F permet une consommation rapide et complète des sucres. **Faiblement productrice de composés secondaires indésirables**, Excellence® E2F permet de préserver la typicité aromatique de chaque cépage.
- ◆ **Caractéristiques fermentaires** :
  - Tolérance élevée à l'alcool (jusqu'à 17% vol.)
  - Cinétique fermentaire régulière et complète, entre 8 et 30°C
  - Phase de latence courte
  - Besoin en azote faible
- ◆ **Caractéristiques métaboliques** :
  - Faible formation d'écume
  - Faible production de SO<sub>2</sub>
  - Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S

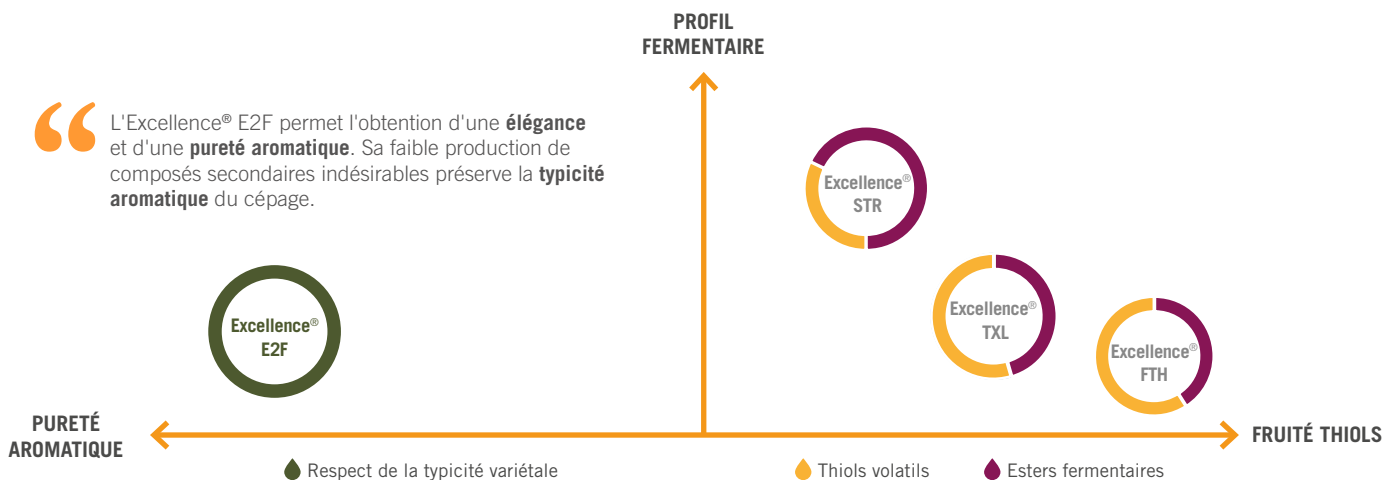


## MODE D'EMPLOI

- ◆ **Pour l'ensemencement des vins tranquilles** :  
*Réhydratation* : mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau à 35-37°C en utilisant un récipient propre. Homogénéiser et laisser reposer 20 minutes. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemencer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 10°C, au moment de l'inoculation. Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes.
- ◆ **Pour la prise de mousse** :  
*Préparation du levain* : après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques du vin (pH, sucres, SO<sub>2</sub>, température...). Réaliser un pied de cuve de 12 à 24 h suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ, selon les conseils de votre œnologue. Cette phase de préparation du levain est essentielle et conditionne la réussite de la prise de mousse.
- ◆ **Pour la reprise fermentaire** : Fiche de méthode "Reprise de fermentation alcoolique".
- ◆ **Dose d'emploi** : *Vinification vin tranquille* : 20 g/hL. *Reprise de fermentation* : 20 à 40 g/hL avec préparation d'un levain. *Prise de mousse (méthode traditionnelle)* : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.



## MODULER SON PROFIL GRÂCE AUX LEVURES





## 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).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/02-08-2021. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)