



Excellence® FINISHER

Fruit d'un projet R&D initié en 2016, cette souche hybride a été spécifiquement développée pour la reprise de la fermentation alcoolique de vins arrêtés, et la consommation totale des sucres résiduels.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation :** Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae* + E491.
- ◆ **Intérêt oenologique :** Excellence® FINISHER est une souche spécifique pour la reprise de fermentation alcoolique. Elle a été développée grâce à la technique du breeding, au travers d'un projet de sélection mené en partenariat avec l'ISVV de Bordeaux. La reprise de fermentation alcoolique est un processus délicat, qu'il est nécessaire de mener avec l'utilisation d'une souche adaptée. Excellence® FINISHER combine un fort pouvoir **fructophile** et une très bonne **résistance fermentaire**. Ces aptitudes lui assurent un métabolisme optimal dans ce milieu très difficile que représente un vin arrêté. L'application de l'Excellence® FINISHER permet une **reprise rapide de la fermentation alcoolique**, même en cas de faibles concentrations en sucres résiduels (jusqu'à 3 g/L) et de forts TAV acquis (16% vol.).
- Grâce au nouveau protocole de reprise de fermentation Lamothe-Abiet®, le délai avant inoculation finale est réduit, diminuant ainsi les risques de déviations organoleptiques et permettant un **gain de praticité** pour le vinificateur.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Afin de mener à bien la reprise de fermentation alcoolique, Excellence® FINISHER doit s'employer selon un protocole précis d'utilisation. Consultez ce protocole de reprise de fermentation alcoolique Lamothe-Abiet directement sur notre site internet : https://lamothe-abiet.com/wp-content/uploads/contenu-technique/protocole/PT_FR_REPRISE_FA_EXCELLENCE_FINISHER.pdf
- ◆ Afin d'optimiser le métabolisme de la levure, nous recommandons l'emploi d'**ENoStim®** lors de la phase de réhydratation d'Excellence Finisher®
- ◆ **Dose d'emploi :** 30-40 g/hL En fonction de la difficulté de reprise que représente le vin arrêté.

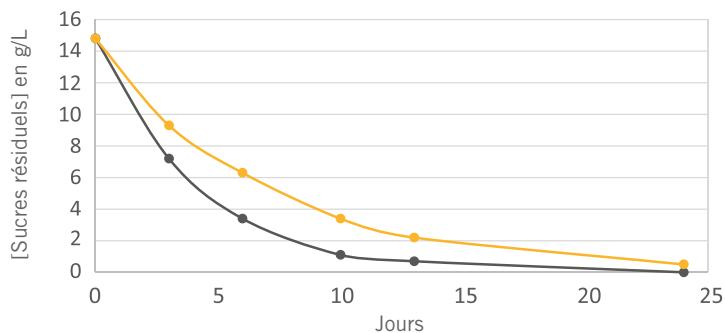
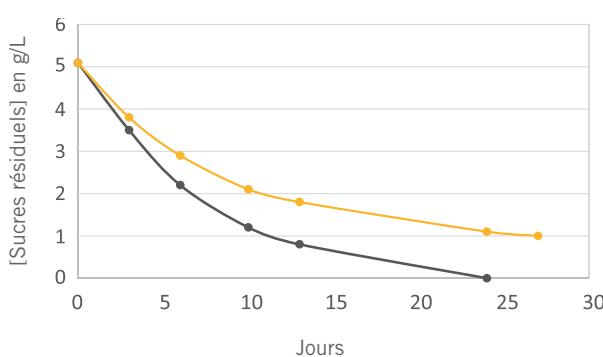


RÉSULTATS D'ESSAI

SUIVI DE LA CONCENTRATION EN SUCRES RÉSIDUELS (GLUCOSE + FRUCTOSE)

Vin 1 : Cabernet-sauvignon 2020, TAV 16,29%, pH 3,83

Vin 2 : Merlot 2020, TAV 14,35%, pH 3,78



◆ Excellence® FINISHER ● Levure A



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
- **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, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.



GN/21-12-2023. 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