

LEVURE

Excellence® FR



Sélectionnée par la Sicarex Beaujolais, l'Excellence® FR permet l'élaboration de vins rouges de type « primeur » avec un style moderne accentuant les fruits rouges intenses et complexes, complémentaires au profil amylique classique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® FR est une levure robuste et présentant une faible production d'acidité volatile. Elle permet l'obtention de **vins de qualité au profil primeur**. Sa faible production d'esters fermentaires banalisants assure une **complexité aromatique** et conduit à des vins riches et persistants en bouche.
Excellence® FR convient parfaitement à l'élaboration des vins issus de macération carbonique ou de thermovinification.



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.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.

*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter



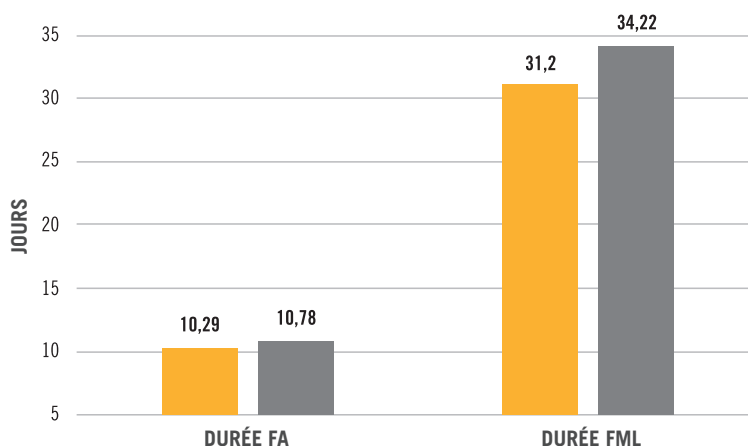
RÉSULTATS D'ESSAI

1. EXCELLENCE FERMENTAIRE

- ◆ Excellence® FR
- ◆ Moyenne des autres levures*

Moyennes obtenues à partir de 45 essais réalisés par la Sicarex et l'IFV sur Beaujolais nouveau rouge face aux souches phares du marché (2004 à 2009)

* significatif ($p < 0.001$)





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

GN/27-03-2023. 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