

Excellence® STR



Excellence® STR est une levure sélectionnée, dotée d'excellentes capacités fermentaires qui valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés modernes par son exceptionnelle capacité à produire des arômes fermentaires.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® STR est une levure pour la production de **vins complexes, frais et fruités**, et résiste aux conditions difficiles :
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 15% vol
 - Faible besoin en azote
 - Résistante aux faibles températures, jusqu'à 12°C
 - Adaptée aux turbidités basses, jusqu'à 50 NTU

Son excellente cinétique fermentaire lui permet de réaliser les fermentations entre 10 et 14 jours, en assurant une faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Excellence® STR présente une forte production d'**esters variés** : acétate d'isoamyle (banane), acétate phenyl-éthyl (rose), phenyl-2-ethanol (jacinthe), acétate d'hexyle (poire), ce qui apporte aux vins élaborés une forte **complexité aromatique**. La révélation de thiols est modérée et vient souligner la tension du vin.



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



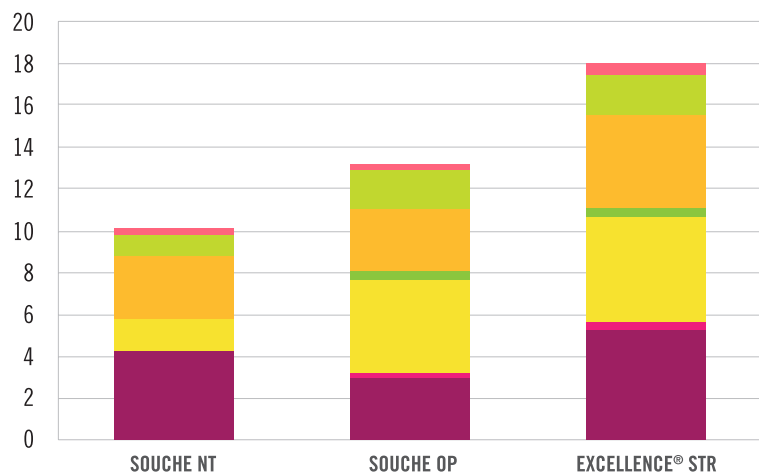
RÉSULTATS D'ESSAI

1. ARÔMES FERMENTAIRES (SEUIL)

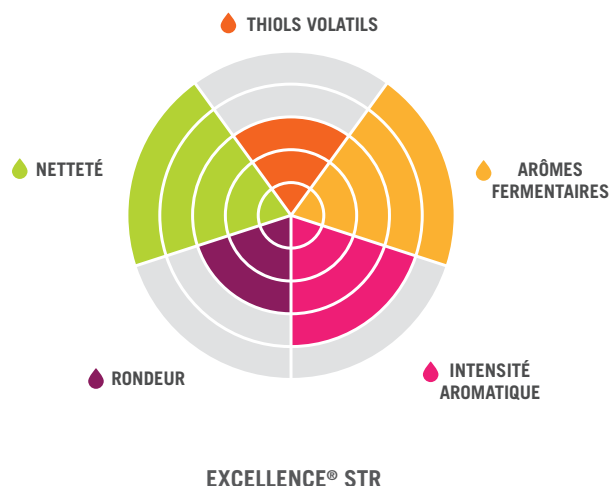
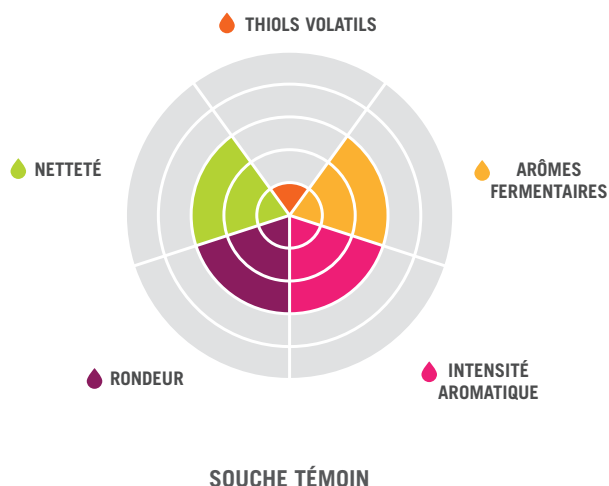
◆ Caractéristiques de l'essai :

Rosé Merlot, 2010
TAVP 13,45%
AT 2,38 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

- ◆ floral (C8C2)
- ◆ pomme (C6C2)
- ◆ ananas (C4C2)
- ◆ poire (AH)
- ◆ banane (AI)
- ◆ rose (APE)
- ◆ rose (PE)



2. DÉGUSTATION



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- 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

- Paquet de 500 g (carton 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