

L.A. Arom



Levure sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités et élégants. Grâce à ses propriétés technologiques, L.A. Arom permet de maîtriser le process de vinification pour obtenir un profil aromatique expressif et harmonieux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

► **Formulation :** Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.

► **Intérêt œnologique :** L.A. Arom est une levure sélectionnée et spécifique pour la production de **vins blancs et rosés fruités**. Sa capacité d'implantation rapide et sa résistance aux conditions fermentaires difficiles (TAVP >14 % vol, turbidités < 100 NTU, températures <15°C) ainsi que sa cinétique fermentaire régulière en font une levure préconisée pour la production d'**esters fermentaires** ainsi qu'une bonne révélation des **arômes variétaux**.

De plus, la L.A. Arom présente une faible production d'acidité volatile, ce qui permet de préserver la **qualité aromatique** des vins fermentés avec cette souche.



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'**ŒnoStim®**.

► **Avec ŒnoStim® :** Saupoudrer l'**ŒnoStim®** (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 ensemencer. Vérifier 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

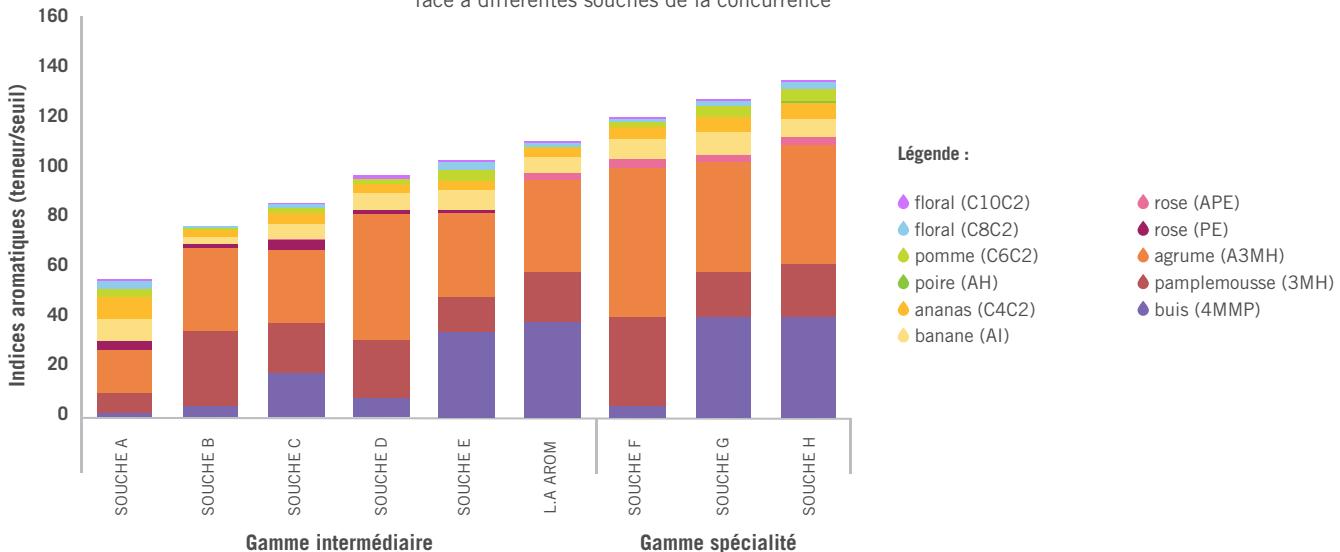
► **Sans ŒnoStim® :** Ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemencer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.

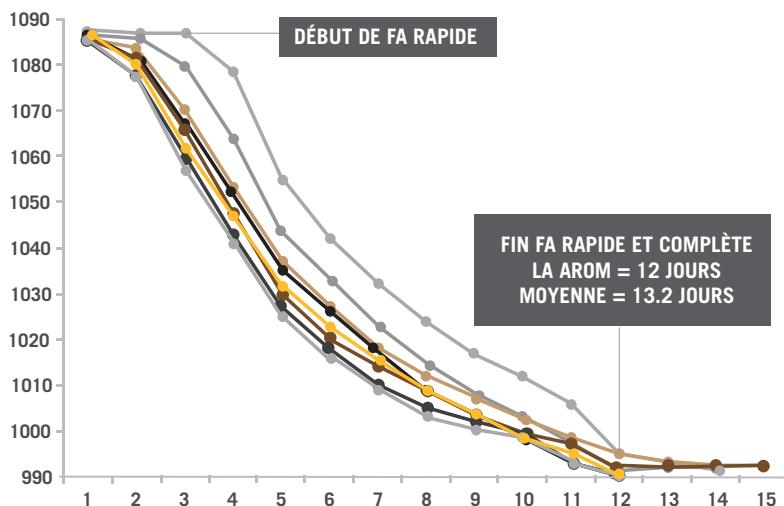
► **Dose d'emploi :** 20-30 g/hL.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. PERFORMANCES AROMATIQUES
Sauvignon blanc 2012 • Bordeaux 2012
Performances aromatiques de la souche L.A. Arom
face à différentes souches de la concurrence





2. CINÉTIQUE FERMENTAIRE

Légende :

- Souche A
- Souche B
- Souche C
- Souche D
- Souche E
- L.A. Arom
- Souche F
- Souche G
- Souche H

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

COMPOSITION

- Levures revivifiables : $\geq 10^{10}$ UFC/g
- Humidité : < 8 %

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

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/14-04-2023. 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