



La Excellence[®] STR

Cette levure, destinée à l'élaboration de blancs et rosés fruités est issue du croisement sexué (Breeding). Elle est dotée d'excellentes capacités fermentaires et se caractérise par une très forte production d'arômes fermentaires (esters) et de certains thiols. Excellence[®] STR produit des vins très aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée. Excellence[®] STR convient à tout type de cépages.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Caractéristiques fermentaires :

- ◆ Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %.
- ◆ Excellente cinétique fermentaire (Durée de la fermentation alcoolique entre 10 et 14 jours).
- ◆ Besoin en azote faible à moyen.
- ◆ Tolérance aux faibles températures (à partir de 12°C)
- ◆ Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- ◆ Turbidité optimale à partir de 50 NTU.

Caractéristiques aromatiques :

- ◆ Excellente production d'esters (fleurs, bonbon anglais) : Acétate d'isoamyle (banane), Acétate phenyl-ethyl (rose), Phenyl-2-ethanol, Acétate d'hexyle (poire)...
- ◆ Bonne production de thiols A3MH et 3MH (fruits exotiques, agrumes)
- ◆ Production de vins aromatiques, frais et fruités.



MODE D'EMPLOI

◆ Réhydratation :

Mélanger les levures avec la même quantité de sucre dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemercer 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.

◆ Incorporation :

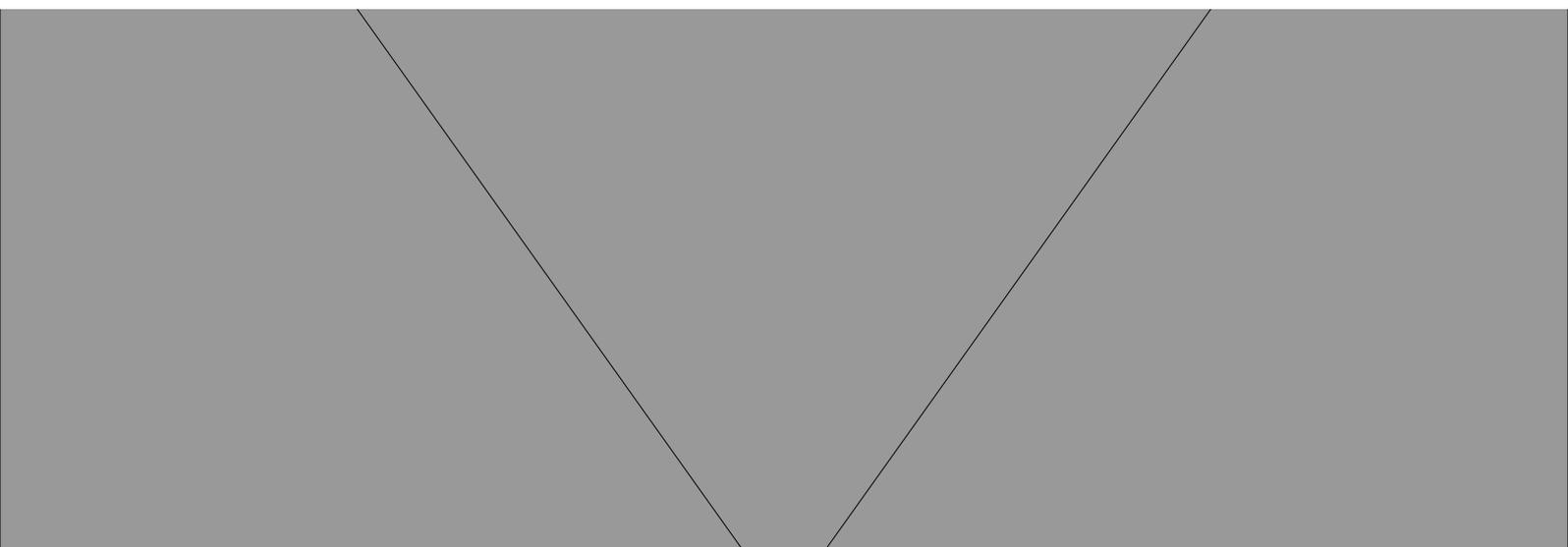
Verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

◆ En présence de facteurs limitants :

TAP élevé, faible turbidité, faible température... utiliser Oenostim dans l'eau de réhydratation.

◆ Afin de favoriser la révélation des arômes :

Utiliser Oenostim dans l'eau de réhydratation.

**Suivi des densités :****Dosage des arômes :****UTILISATION**

◆ **Dose d'emploi :**
20 g/hL.

◆ **Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.

**CONDITIONNEMENT**

◆ Sachet sous vide de 500g, carton de 10kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 77 92 92

www.lamothe-abiet.com