



La Excellence[®] FW

Levure spécifique pour vins blancs et rosés fruités de cœur de gamme, issus de raisins de maturité moyenne à bonne. Grâce à sa forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence[®] FW produit des vins aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée : fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches, bonbon anglais. Ses performances fermentaires garantissent une cinétique de fermentation rapide et une faible production d'acidité volatile. Excellence[®] FW convient à tout type de cépage.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Pouvoir alcoogène : jusqu'à 14,5%.
- ◆ Cinétique de fermentation régulière même sur des moût très débourbés (<50 NTU)
- ◆ Turbidité optimale entre 50 et 100 NTU
- ◆ Faible production d'acidité volatile
- ◆ Température de fermentation à partir de 13°C (température optimale : 15-18°C)
- ◆ Besoins en azote : faibles
- ◆ Forte production d'esters (fleurs, bonbon anglais) : acétate d'isoamyle, acétate-phenyl-ethyl, phenyl-2-ethanol, acétate d'hexyle
- ◆ Bonne production de thiols A3MH et 3MH (fruits exotiques, agrumes)



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Réactivation:** Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer 3 fois ce milieu de réactivation avec le 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 5°C.
- ◆ **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve.



UTILISATION

- ◆ **Dose d'emploi :**
20g/hL.
- ◆ **Préparation et conservation :**
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Paquet de 500g, carton de 10kg.



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