



La Excellence® FTH

Issue du breeding-dirigé, Excellence® FTH possède une excellente capacité de révélation des thiols volatils. Elle convient à l'élaboration des vins blancs et rosés issus de cépages thiolés en apportant fraîcheur et complexité.

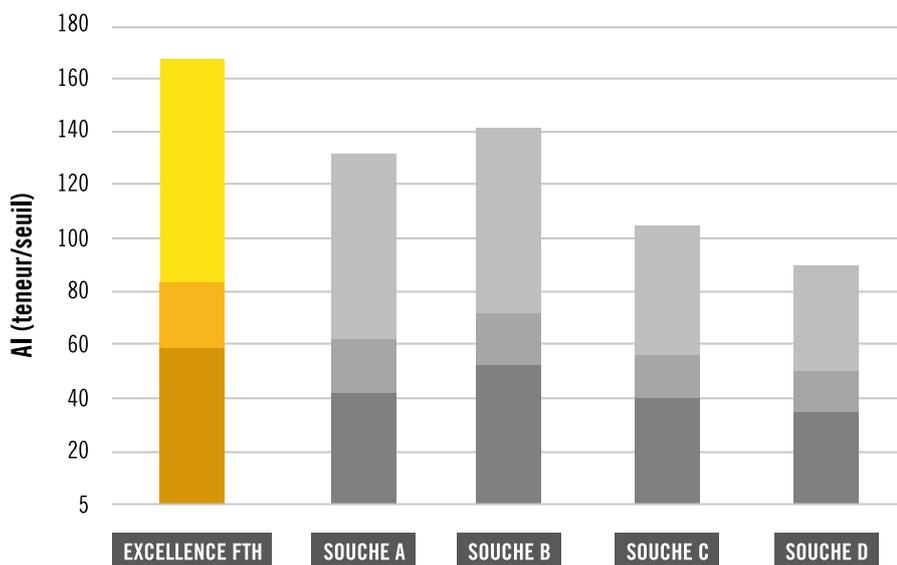


INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Notre cahier des charges de sélection :

- Capacité d'implantation
- Résistance aux conditions fermentaires difficiles
 - ♦ TAVP élevé (>15 % vol.)
 - ♦ faible turbidité et températures
- Faibles productions d'AV et d'H₂S
- Révélation du potentiel aromatique :
 - ♦ excellente capacité de révélation des thiols volatils
 - ♦ bonne production d'arômes fermentaires

RÉSULTATS D'ESSAIS



♦ Caractéristiques des essais :

Sauvignon Blanc 2005; TAVP 13,3%vol.
AT 4,9 g/L (H₂SO₄); pH 3,42

♦ Excellence® FTH : révélation des thiols aromatiques

Légende :

- ♦ fruits de la passion (A3MH)
- ♦ agrumes (3MH)
- ♦ buis (4MMP)



UTILISATION

Dose d'emploi : 20 g/hL.

Préparation et conservation : se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.



CONDITIONNEMENT

Paquet de 500g (carton de 10kg).



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com