



La
L.A. L13



L.A. L13 est une souche robuste sélectionnée pour ses capacités fermentaires et sa contribution organoleptique. Elle produit des vins fruités et équilibrés avec un bon volume en bouche.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

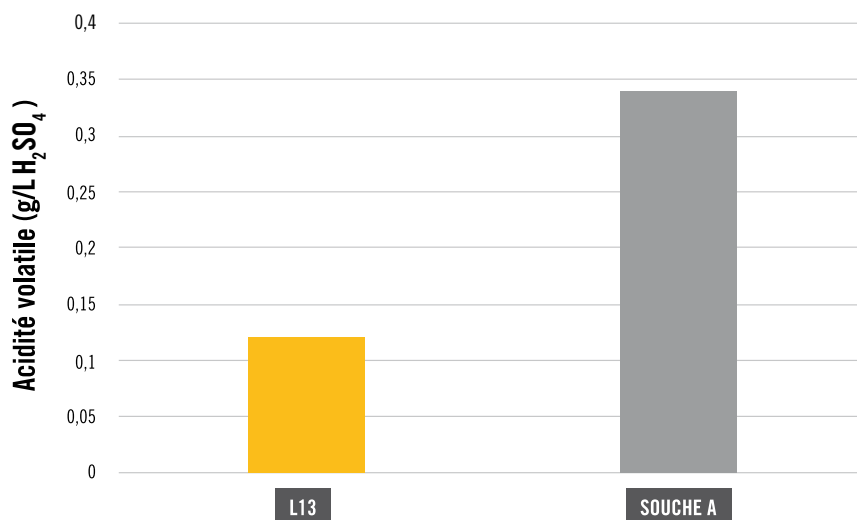
Notre cahier des charges de sélection :

- Capacité d'implantation
- Résistance aux TAVP élevés (> 16 % vol.)
- Faibles productions d'acidité volatile et d'acides gras à moyennes chaînes
- Effet organoleptique :

♦ Vins frais et fruités

♦ Rondeur et volume en bouche

RÉSULTATS D'ESSAIS



♦ Caractéristiques des essais :

Merlot, Médoc, 2003, TAVP 14.5 % Vol.

♦ **L.A. L13** : Production faible d'acidité volatile, même en conditions difficiles.



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.lamoth-abiet.com