



# La Excellence® SP



**E**xcellence® SP est l'une des premières souches du marché issue du breeding. Sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à accentuer les notes de fruits frais et d'épices, Excellence® SP produit des vins tout en rondeur, longueur et finesse.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Notre cahier des charges de sélection :

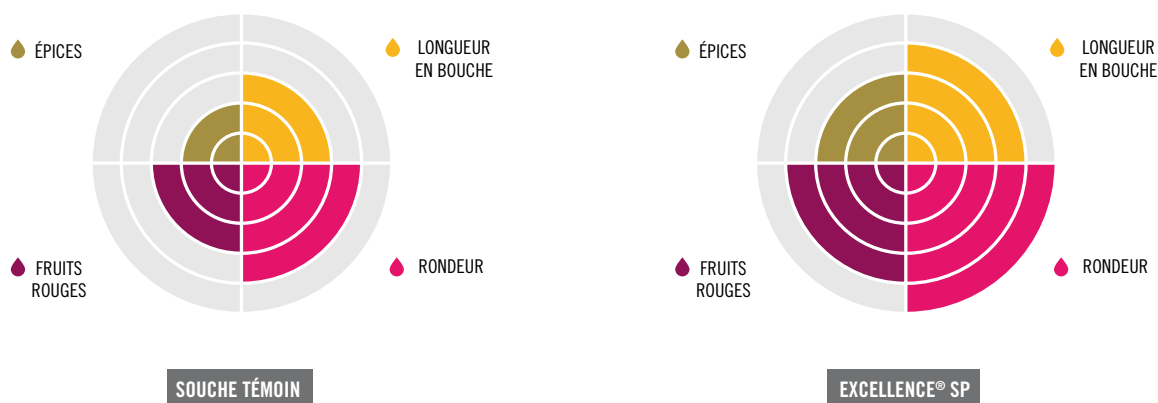
- Capacité d'implantation
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente compatibilité avec les bactéries lactiques
  - ♦ faible production de composés inhibiteurs (SO<sub>2</sub>, acide gras à moyenne chaîne)
- Production de vins cœur de gamme (élevage court à moyen)
  - ♦ profil aromatique fruité, frais et épicé
  - ♦ rondeur et longueur en bouche

## RÉSULTATS D'ESSAIS



### ♦ Excellence® SP :

La souche des vins rouge fruités. Graphique sur analyse sensorielle face à une souche témoin :



## 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.lamotte-abiet.com](http://www.lamotte-abiet.com)