



La Excellence® XR

Excellence® XR est une des premières souches du marché issue du breeding. Commercialisée depuis plus de 10 ans à l'échelle internationale, son succès ne s'est jamais démenti. Sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à valoriser les vendanges naturellement concentrées, Excellence® XR est reconnue comme LA souche des grands vins rouges. Elle produit des vins puissants, privilégiant structure et volume en bouche.



NOTRE CAHIER DES CHARGES DE SÉLECTION

Caractéristiques fermentaires :

- Capacité d'implantation
- Résistance aux TAVP élevés (>15,5%)
- Très faible production d'acidité volatile
- Excellente compatibilité avec les bactéries lactiques :
 - ♦ Faible production de composés inhibiteurs (SO₂, acides gras à moyenne chaîne)
- Respect du raisin et du terroir :
 - ♦ Faible production d'esters fermentaires banalisants
 - ♦ Effet notable sur le volume en bouche



LA SOUCHE DES GRANDS VINS ROUGES

Excellence® XR est dotée d'excellentes capacités fermentaires, ce qui la rend incontournable en conditions difficiles. Faiblement productrice d'acidité volatile (y compris en cas de TAVP élevés : cf. figure 1 ci-dessous) et d'esters fermentaires, elle produit des vins nets qui respectent la typicité des raisins et du terroir.

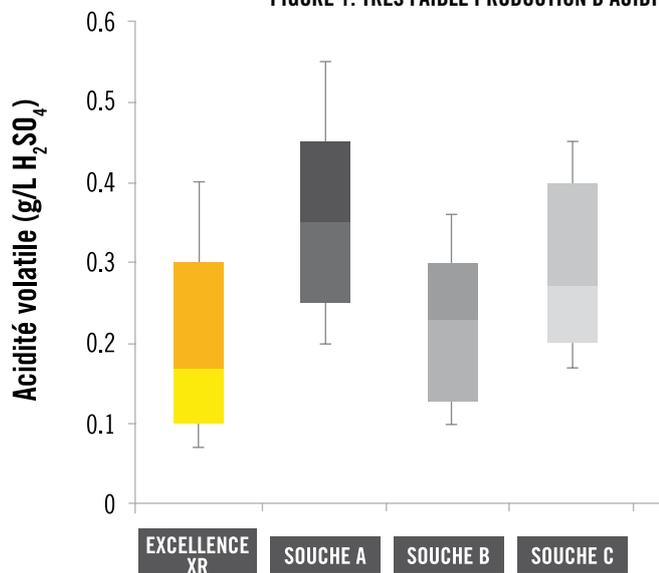
Excellence® XR favorise un départ rapide de la fermentation malolactique grâce à sa faible production de composés inhibiteurs (acides gras à moyenne chaîne, SO₂). Ainsi, le risque d'altération par la flore indésirable telle que *Brettanomyces* est diminué. Il s'agit là d'un facteur primordial pour l'élevage de vins rouges de qualité.

Sa contribution au volume en bouche est très appréciée et en fait une souche largement plébiscitée pour l'élaboration de grands vins rouges, puissants, structurés et équilibrés.

RÉSULTATS D'ESSAIS



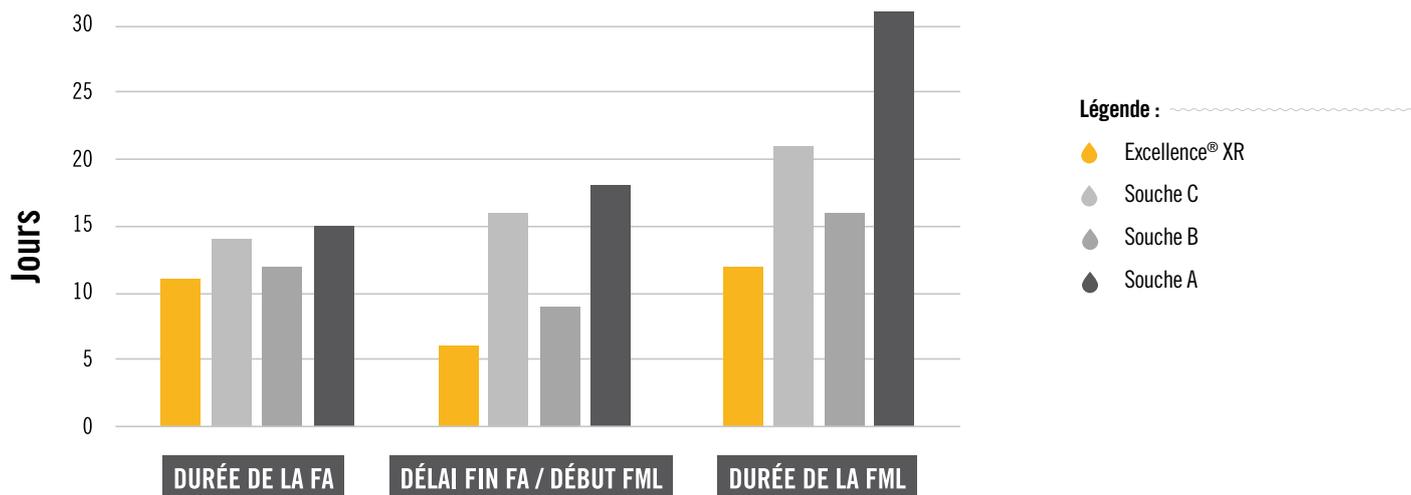
FIGURE 1. TRÈS FAIBLE PRODUCTION D'ACIDITÉ VOLATILE



♦ Caractéristiques de l'essai :

Merlot, 2010 (TAVP 13,5%; AT 3,9 g/L (H₂SO₄); pH 3,5)

FIGURE 2. EXCELLENCE FERMENTAIRE



Sa contribution au **volume en bouche** est très appréciée et en fait une souche largement **plébiscitée** pour l'élaboration de **grands vins rouges, puissants, structurés et équilibrés.**



UTILISATION

Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur l'emballage ou la fiche technique.

Dose d'emploi :

20 g/hL.



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