

Excellence® X-FRESH



Le changement climatique complique la conservation de l'équilibre et de la fraîcheur des vins. Pour répondre à cette problématique, Excellence® X-FRESH a été sélectionnée pour ses capacités fermentaires et son impact positif sur le profil organoleptique des vins. Elle améliore notamment la perception de la fraîcheur.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Lachancea thermotolerans*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence® X-FRESH est une *Lachancea thermotolerans* (levure non-*Saccharomyces*) sélectionnée pour l'œnologie, afin de réaliser la fermentation alcoolique du moût de raisin. Sa capacité d'implantation lui permet de prendre le contrôle du milieu vis à vis des souches indigènes. Elle présente également un métabolisme secondaire qui lui permet de produire de l'acide lactique à partir des sucres fermentescibles. Cela conduit de manière simultanée à une **acidification du moût en fermentation** et à une **diminution du degré alcoolique**. On obtient alors des vins au profil plus «fruité frais» et présentant un **meilleur équilibre organoleptique**. La réduction du pH permet également une meilleure stabilité microbienne et colloïdale du vin durant l'élevage.
Excellence® X-FRESH nécessite une utilisation en synergie avec *Saccharomyces cerevisiae* pour achever la fermentation alcoolique. Celle-ci peut se faire de deux façons :
 - ◆ **Co-fermentation (ajout simultané des levures dans le moût)** : la production d'acide lactique s'initie rapidement au démarrage de la fermentation alcoolique avant de se stabiliser.
 - ◆ **Inoculation séquentielle (ajout d'Excellence® X-FRESH puis de *Saccharomyces cerevisiae*)** : les teneurs en acide lactique observées sont plus importantes. Demander conseil à son œnologue et réaliser des pointages réguliers pour suivre la production.



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Préparation de la levure** : en co-fermentation comme en inoculation séquentielle, Excellence® X-FRESH doit être réhydratée seule. Dissoudre la LSA dans 10 fois son poids en eau à 37°C et homogénéiser avant de laisser reposer 20 minutes. Ajouter ensuite la préparation au moût, en s'assurant que l'écart de température entre le levain et le moût est inférieur à 10°C.
- ◆ **Dose d'emploi** : 5 à 20 g/hL. La dose est à moduler en fonction de l'objectif d'acidification souhaité et des conditions de vinification. Lamothe-Abiet a conçu un **livret spécifique** détaillant les paramètres de fonctionnement de la souche. Nous vous invitons à le consulter et adapter votre itinéraire technique au plus proche de vos objectifs d'acidification.

NB : Si la levure est utilisée dans des conditions trop permissives (absence de SO₂, température élevée à l'inoculation, délai excessif avant inoculation de *Saccharomyces cerevisiae*, etc.) Excellence® X-FRESH peut-être à l'origine d'une acidification très prononcée du moût inoculé (>10 g/L d'acide lactique). Demandez conseil à votre œnologue en amont de l'emploi afin de valider le protocole d'utilisation.



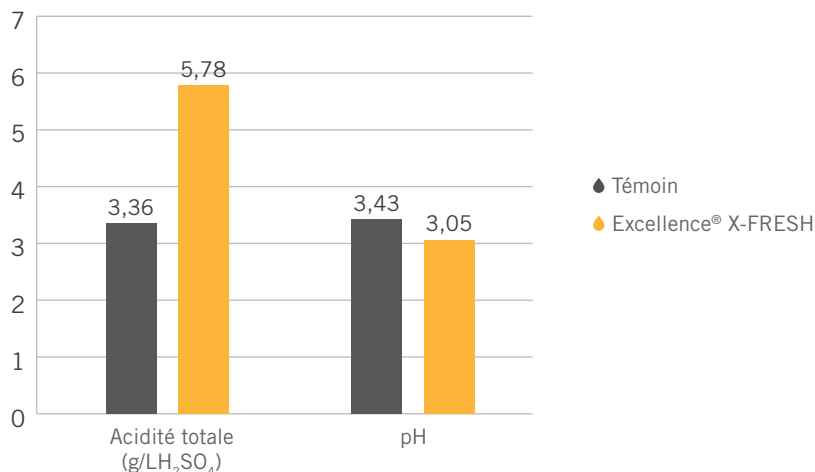
RÉSULTATS D'ESSAI

RÉSULTATS D'ESSAI, BILAN COMPLET APRÈS FERMENTATION ALCOOLIQUE

Essai Sancerre, sauvignon blanc 2022 - application en inoculation séquentielle

Délai avant inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* : 24 heures

Doses appliquées : 20 g/hL Excellence® X-FRESH puis 20 g/hL *Saccharomyces cerevisiae*





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures :** < 10⁵ UFC/g
- **Moisissures :** < 10³ UFC/g
- **Bactéries lactiques :** < 10⁵ UFC/g
- **Bactéries acétiques :** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Escherichia coli :** Absence/1g
- **Staphylocoques :** Absence/1g
- **Coliformes :** < 10² UFC/g

COMPOSITION

- **Levures revivifiables :** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humidité :** < 8 %

LIMITES

- **Plomb :** < 2 mg/kg
- **Mercurure :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Paquets de 500 g (cartons de 10 kg).
- ♦ Conserver dans un espace réfrigéré propre, sec et sans odeur (<10°C), dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.