



Solutions for wine making

Excellence FR: élaborer des vins rouges primeurs, aux arômes de fruits rouges.

Excellence FR permet aux vinificateurs d'obtenir des vins rouges typés "primeur", c'est-à-dire intenses et expressifs à l'olfaction (surtout au niveau du fruité) grâce à une forte production d'esters volatils, mais aussi gras et persistants en bouche.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Excellence FR a de bonnes capacités d'implantation (les contrôles d'implantation sont positifs sur la totalité des essais), et permet un déroulement rapide et complet de la fermentation alcoolique, sans production d'acidité volatile.

Excellence FR tend à donner des vins plus riches en esters volatils.

- > Implantation rapide et efficace.
- > Déroulement rapide de la fermentation alcoolique et fermentation complète des sucres, avec une très faible production d'acidité volatile.
- > Obtention de vins typés "primeur", c'est-à-dire :intenses et expressifs à l'olfaction (surtout au niveau du fruité), car la production d'esters volatils est équivalente ou supérieure aux souches de référence jusque là utilisées par les vinificateurs pour élaborer les Beaujolais Nouveaux.
- > Gras et persistants en bouche.

PROFIL SENSORIEL

- > La dégustation à l'aveugle a confirmé qu' Excellence FR a permis d'obtenir des vins qualitatifs, intenses au niveau aromatique: significativement plus intenses et plus fruités, avec une qualité olfactive supérieure, en bouche, les vins sont plus tanniques et plus persistants.

DOSE D'EMPLOI

- > Nous recommandons une dose d'utilisation de 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- > Mélanger les levures dans 10 fois leur volume poids d'eau chaude (35-40 °C) additionné d'un peu de sucre. Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve àensemencer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de la température entre le levain et le moût soit inférieure à 5 °C.
- > Verser directement le levain dans la cuve.

CONSERVATION

- > Conserver au frais et au sec dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Ne pas conserver un paquet entamé.

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 500 g.

