



La Excellence® DS

Procedente de técnicas de breeding la Excellence DS es una nueva cepa de levadura destinada a la elaboración de vinos tintos. Ella fue seleccionada por sus capacidades fermentativas de alto grado alcohólico así como el aporte organoléptico que van hacia fruta fresca, estructura aterciopelada, carnosos y elegante en boca.



NUESTRO CUADERNO DE CARGAS DE LA SELECCIÓN

Características fermentativas:

- Fuerte capacidad de implantación
- Tolerancia al alcohol hasta 16 % vol.
- Baja producción volátil
- Necesidades nitrogenadas medias
- Buena compatibilidad con las bacterias lácticas
- ♦ baja producción de SO₂ y de ácidos grasos de cadena media

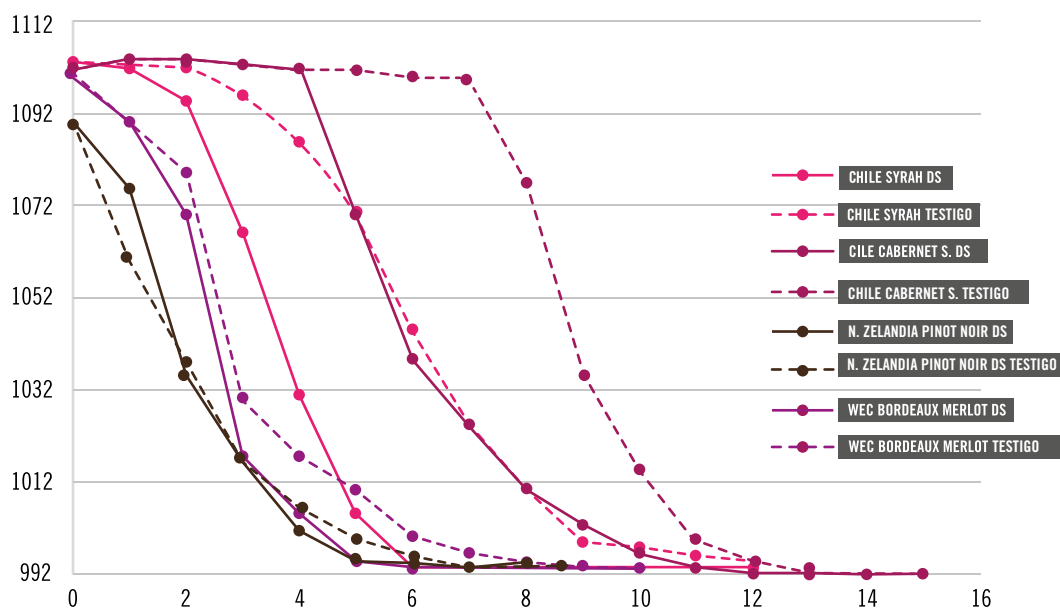
Características organolépticas:

- Intensifica las notas de fruta fresca y aporta frescura a la nariz
- Mejora la estructura tánica y aumenta la estabilidad de la materia colorante
- Acentúa la longitud y el volumen en boca

RESULTADOS EXPERIMENTALES



FIGURA 1. CAPACIDAD DE IMPLANTACIÓN Y CINÉTICA DE FERMENTACIÓN



Sobre diferentes variedades, en distintas regiones Vitivinícolas del Mundo: La Excellence DS tiene un arranque de fermentación rápido, testigo de gran capacidad de implantación. Las cinéticas fermentativas son rápidas y francas.

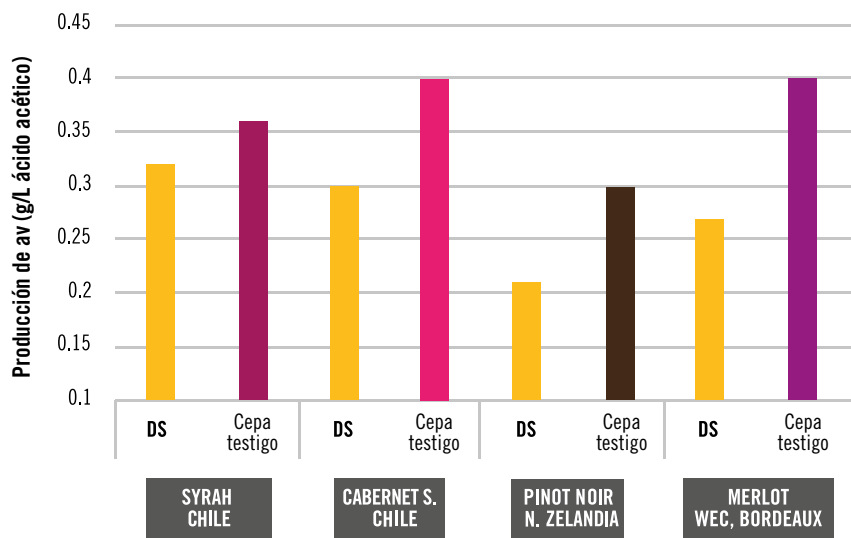
FIGURA 2. IMPACTO EN EL COLOR Y LOS TANINOS

	Excellence® DS	Levadura A	Levadura B	Levadura C
ICM	14,27	12,69	13,68	12,68
Estabilidad de la Materia colorante (ΔNTU)	143	182	196	169
IPT (D0280)	58	59	59	57

◆ **Ensayo WEC, Bordeaux, merlot :**

La Excellence® DS (IPT) permite la producción de vinos tintos con más color y más estable, sin forzar una sobre-extracción de taninos (IPT).

FIGURA 3. BAJA PRODUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL



Note di degustazione:

◆ **Syrah, Chile:**

«Nos permite una **estructura** y **complejidad** muy interesante»

◆ **Cabernet-Sauvignon, Chile:**

«Para vinos de alta gama, la DS aporta **redondez**, **finura** y **complejidad aromática**»

◆ **Pinot noir, Nueva-Zelandia:**

«Aporta **magníficas notas a frutas**, **fermenta muy bien**. Está al nivel de otras levaduras de alta gama»



La **Excellence® DS** nos otorgó **plena satisfacción** en las **diversas condiciones enológicas** y sobre **distintas variedades** (Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Pinot noir).



CONDICIONAMIENTO

Paquetes al vacío de 500g. Cartón de 10kg.



UTILIZACIÓN

Dosis: 20g/hL

Preparación y conservación:

Refiérase a las indicaciones que figuran en el embalaje o en la ficha técnica.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com