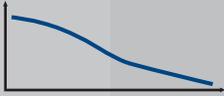
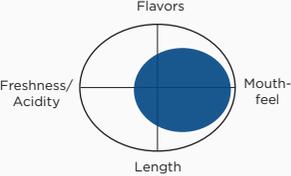
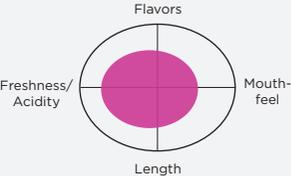
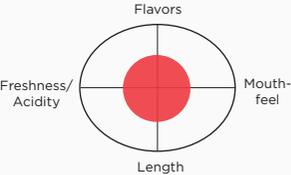
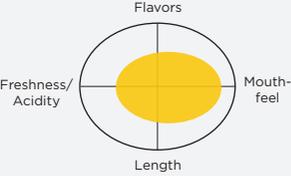


# Viniflora® - specialty yeasts for winemakers

## Sequential inoculation emulates successful 'wild ferments'

First part of AF *	Second part of AF	Product	Features	Technical consequences	Suggested applications	Summary
<b>Non Saccharomyces yeasts</b>						
 <p>* Alcoholic Fermentation</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow to very slow fermenter</li> <li>• High Osmotic resistance</li> <li>• Strong competitors</li> <li>• Flavour intensity and complexity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfect means to avoid excess of speed when initiating AF</li> <li>• Little to no volatile acidity produced during fermentation</li> <li>• Natural bio-protection against wild yeasts, bacteria or molds at recommended dosage</li> <li>• Natural producers of medium chain fatty esters giving the distinct 'wild ferment touch'</li> </ul>		
<p>✓</p> <p>Direct inoculation</p>		<p><b>FrootZen™</b> 10 x 1Kg</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pichia kluyveri</i> yeast strain</li> <li>• Produces high levels of volatile thiols</li> <li>• Direct inoculation, frozen product</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximise "flavour precursor" extraction</li> <li>• Reduces astringency, softens mouthfeel</li> <li>• No rehydration needed, saves time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfect for white, rosé, light red wines</li> <li>• Chardonnay (fruity style)</li> <li>• Sauvignon blanc</li> <li>• Pinot Gris, Riesling</li> </ul>	
<p>✓</p>		<p><b>PRELUDE™</b> 20x500g box</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Torulasporea delbrueckii</i> yeast strain</li> <li>• Produces mannoproteins and polysaccharides</li> <li>• Specific notes of caramel/pastries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal during cold soak/ pre-fermentation maceration</li> <li>• Rounder mouthfeel</li> <li>• Perfect with reds/whites fermented or aged in oak (chips or barrels)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinot Noir</li> <li>• Merlot, Grenache Noir</li> <li>• Gastronomique rosé</li> <li>• Barrel matured white wines</li> </ul>	
<p>✓</p>		<p><b>CONCERTO™</b> 20x500g box</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> yeast strain</li> <li>• Lactic acid production</li> <li>• Specific black fruit flavours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal for wines from Mediterranean/ warm climates</li> <li>• Natural acidification, smoother mouthfeel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet-Sauvignon</li> <li>• Shiraz, Grenache, Mourvedre,</li> <li>• Tempranillo, Sangiovese, Primitivo/Zinfandel</li> </ul>	
<b>Saccharomyces yeasts</b>						
<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p><b>MERIT™</b> 20x500g box</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yeast strain</li> <li>• Resistance to high alcohol levels (up to 16% v/v)</li> <li>• Red and black fruit flavours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brings consistency to AF</li> <li>• Perfect for mediterranean red wines and secondary fermentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet-Sauvignon</li> <li>• Grenache, Merlot, Shiraz</li> <li>• Sparkling wines - classic method</li> </ul>	
<b>Blend of Saccharomyces and non Saccharomyces yeasts</b>						
<p>✓</p> <p>All in one</p>		<p><b>MELODY™</b> 20x500g box</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ready to use blend of <i>S. cerevisiae</i>, <i>T. delbrueckii</i>, <i>K. thermotolerans</i></li> <li>• Mouthfeel, balance, complexity</li> <li>• Resistance to high alcohol levels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helps winemakers to save time</li> <li>• Perfect with whites fermented or aged in oak (chips or barrels)</li> <li>• <i>S. cerevisiae</i> will complete the fermentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay</li> <li>• Pinot Noir, Merlot</li> </ul>	



# La

# Excellence® BIO-Nature®



La bioprotección consiste en dominar la flora indígena presente en la uva de manera precoz. Este momento, extremadamente sensible entre la recogida de la uva y la siembra de levaduras representa un gran riesgo en el desarrollo de desviaciones microbianas (levaduras no-*Saccharomyces* a menudo fuentes de defectos tales como *Brettanomyces*, bacterias,...). Al contrario que el sulfitado que destruye estos microorganismos, la lucha biológica consiste en inocular una levadura poco fermentadora para ocupar el medio y así evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, de manera natural.



## INTERÉS ENOLÓGICO

Lamothe-Abiet, después de trabajos de investigación, ha seleccionado la Excellence® Bio-Nature®, una *Metschnikowia pulcherrima*, producida en condiciones ecológicas, cuyos beneficios para esta aplicación son los siguientes:

- Dominio de la flora microbiológica desde la vendimia
- Reducción de compuestos que se combinan con el SO<sub>2</sub>
- Disminución de la dosis de SO<sub>2</sub> sobre la uva
- Ganancia en complejidad aromática del vino



## RESULTADOS DE LAS PRUEBAS

Población de levaduras *non-Saccharomyces*



### Condiciones del ensayo:

- Sauvignon blanc, Pessac-Léognan, 2016
- TAV 13,8% vol, pH= 3,25

### Modalidades :

- SO<sub>2</sub>+ = 5g/hL de SO<sub>2</sub> sobre la uva
- SO<sub>2</sub>- = 2g/hL de SO<sub>2</sub> sobre la uva
- MP = 2g/hL de SO<sub>2</sub> + Excellence® Bio-Nature® 10g/hL sobre la uva

Después del desfangado, la microflora de la modalidad SO<sub>2</sub>+ desaparece completamente, mientras que perdura y hasta se desarrolla en el ensayo menos sulfitado SO<sub>2</sub>-. En la modalidad MP, la población es más importante y corresponde exclusivamente a la «Excellence® Bio-Nature®» sembrada.

# La

Para uso enológico



**EXCELLENCE®**  
Bio-Nature  
BIOPROTECCIÓN



Cepa *Metschnikowia pulcherrima*  
producida en condiciones orgánicas.

www.lamothe-abiet.com

Solutions for winemaking



## UTILIZACIÓN

- Dosis de empleo:  
5 a 10 g/hL
- Modo de empleo:  
Diluir en 10 veces su peso en agua a 30°C y aplicar lo antes posible sobre la uva.



## ACONDICIONAMIENTO

- Paquete de 500g, caja de 10kg.

# La

LAMOTHE - ABIET

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