



# LEVADURAS

Las levaduras constituyen para Lamothe-Abiet el corazón de nuestra experiencia enológica. Nuestras levaduras son todas rigurosamente seleccionadas y desarrolladas en el Instituto de las Ciencias de la Viña y el Vino de Burdeos por los equipos de I+D que se han impuesto al cabo de los años como los más talentosos.



## CEPAS EXCELLENCE®

Las cepas Excellence® FTH, TXL y STR son cepas de referencia en el mundo por la producción de vinos blancos y rosados aromáticos.

### Excellence® FTH

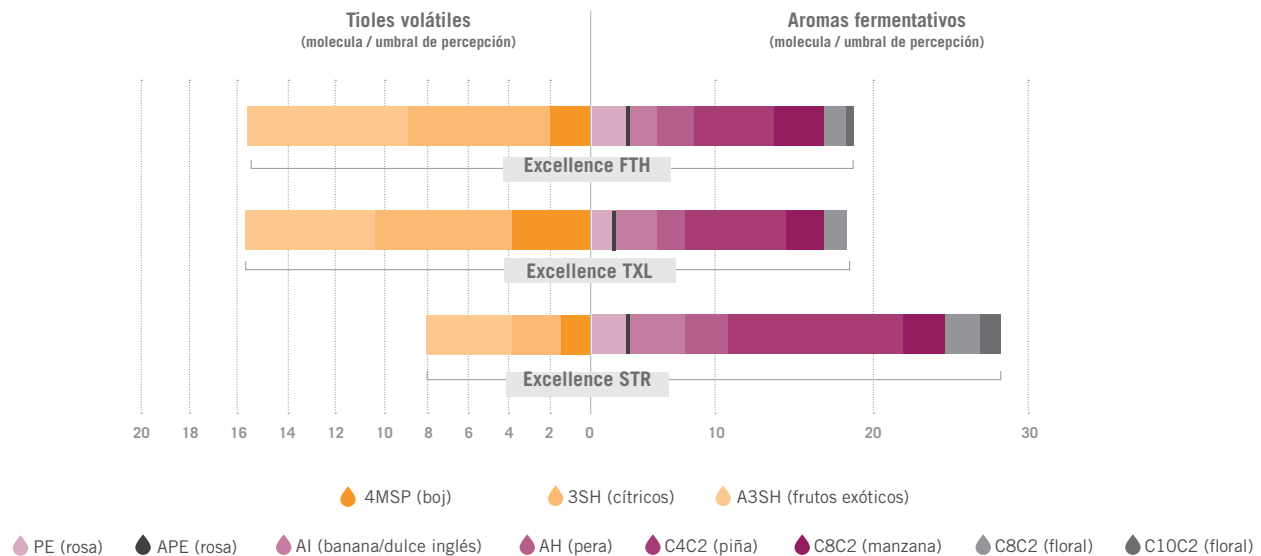
Revelación intensa de tioles volátiles  
Notas de cítricos, perfil aromático fresco  
Vivacidad en boca

### Excellence® TXL

Revelación equilibrada de tioles volátiles  
Notas de boj, cítricos y frutas exóticas  
Vinos complejos, finos y redondos en boca

### Excellence® STR

Fuerte revelación de ésteres fermentativos  
Notas de fruta de carne amarilla y exótica,  
complejidad aromática



« Vinificar un sauvignon blanc muy aromático expresando su terroir es siempre un ejercicio delicado. Trabajando con esta variedad en diferentes países y sobre todo tipo de suelo, en Austria, Nueva Zelanda, Chile y África del Sur, he entendido que además de la calidad de la uva, la elección de la cepa de levadura es el elemento clave. Las levaduras **Excellence® FTH** y **Excellence® TXL** son las cepas más interesantes para el sauvignon blanc, respetando las dos la fruta y el terroir, y permitiendo la obtención de perfiles típicos diferentes. La primera aporta elegancia y aromas intensos de fruta de la pasión y cítricos, la segunda permite aportar volumen en boca con notas complejas afrutadas y florales. »



Joachim SKOFF

Winemaker, CEO VIFOCs company, AUTRICHE (Leibnitz).

## Vino blanco

	CEPA	TIPO DE VINO					CARACTERÍSTICAS DE LA LEVADURA		VARIEDAD
		TIOLES	ESTERES	VARIETAL	REDONDO	LICOROSO	NECESIDAD NITROGENADA	RESISTENCIA AL ALCOHOL* (% VOL.)	
LEVADURAS EXCELLENCE®	 FTH	●●●	●	●●		●	Media	15	verdejo, albariño, riesling, gewürztraminer, sauvignon, colombard, rolle, manseng, albariño, godello
	 TXL	●●	●●	●●●	●●●	●●●	Alta	16	chardonnay, sauvignon, colombard, gewürztraminer, garnacha blanc, chenin blanc, manseng, riesling, rolle, viogner, albariño, godello
	 STR	●	●●●		●		Media	15	chenin, chardonnay, colombard, ugni blanc, manseng, muscadet, roussette, viogner, muscadelle
	B2	●		●●●	●●●	●●	Media	13,5	chardonnay, sauvignon, colombard, sémillon, chenin, muscat, mauzac, godello
	FW	●●	●●				Alta	15	chardonnay, sauvignon, colombard, sémillon, viogner, muscadelle
 Bio-Naturae®	Cepa <i>non-Saccharomyces</i> para la bioprotección de la uva					-	-	todas	

	CEPA	TIPO DE VINO				CARACTERÍSTICAS DE LA LEVADURA		VARIEDAD
		TIOLES	TECNOLÓGICO	BÁSICO	RETOMA DE FA	NECESIDAD NITROGENADA	RESISTENCIA AL ALCOHOL* (% VOL.)	
LEVADURAS L.A.	AROM	●	●●●			Media	15	chardonnay, sauvignon, colombard, chenin, sémillon, manseng, viogner, muscadelle
	CEREVISIAE		●●●	●●●		Baja	15	todas
	BAYANUS		●●●	●●●	●●●	Baja	> 16	todas
	IBÉRICA		●●●	●●●		Baja	> 16	todas

## Vino rosado

	CEPA	TIPO DE VINO				CARACTERÍSTICAS DE LA LEVADURA		VARIEDAD
		TIOLES	ESTERES	VARIETAL	REDONDO	NECESIDAD NITROGENADA	RESISTENCIA AL ALCOHOL* (% VOL.)	
LEVADURAS EXCELLENCE®	 STR	●	●●●		●	Media	15	garnacha, cinsault, cabernet franc, syrah, tempranillo
	 FTH	●●●	●	●●		Media	15	merlot, garnacha, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo
	 TXL	●●	●●	●●●	●●●	Alta	16	monastrel, garnacha, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon
	 Bio-Naturae®	Cepa <i>non-Saccharomyces</i> para la bioprotección de la uva					-	-
LEVADURAS L.A.	AROM	●	●●●	●	●	Media	15	merlot, garnacha, cinsault, cabernet franc, syrah, cabernet sauvignon

## Vino espumoso



Hemos desarrollado la Gama E2F®: una gama específica para vinos espumosos, con una selección precisa de levaduras (ver páginas 34 y 35).

Domine la reanudación de la FA gracias a nuestra herramienta de diagnóstico en línea :



En nuestra aplicación móvil Oenosolutions, disponible en el AppStore y Google Play Store



## EXCELLENCE® BIO-NATURAE®

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.

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

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

### Condiciones del ensayo:

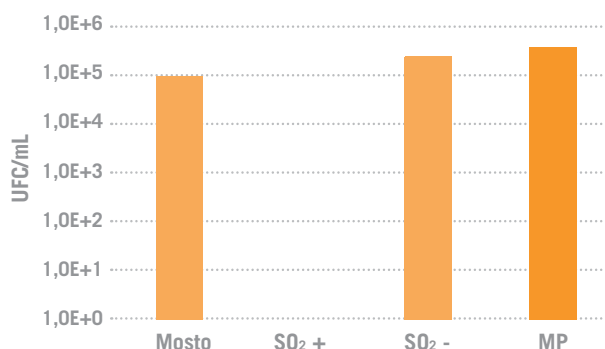
- Sauvignon blanc, Pessac-Léognan, 2016
- TAV 13,8% vol, pH= 3,25

### 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-Naturae® 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-Naturae®» sembrada.

Población de levaduras *non-Saccharomyces*



## EXCELLENCE® DS




### ★ Excellence® DS

Excellence® DS es la última incorporación de la gama Excellence®, su lanzamiento en 2015 ha sido un verdadero éxito:

- Perfil carnoso y con aromas de fruta fresca
- Adaptada a altos grados potenciales
- Baja producción de acidez volátil y de ácidos grasos inhibidores
- Fuerte capacidad de implantación
- Preservación del color de los vinos
- Perfectamente adaptada a la vinificación de mostos termo-macerados
- Para vinos tintos de guarda media (5 años)



## Vino tinto

	CEPA	TIPO DE VINO				CARACTERÍSTICAS DE LA LEVADURA		VARIEDAD
		AFRUTADO ELEGANTE	AFRUTADO INTENSO	ESTRUCTURADO	RETOMA DE FA	NECESIDAD NITROGENADA	RESISTENCIA AL ALCOHOL* (% VOL.)	
LEVADURAS EXCELLENCE®	 XR	●●	●	●●●		Media	>16	tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, garnacha, syrah, cariñena, monastrel, prieto picudo, tempranillo, tinta de toro
	 DS	●●	●●●	●●		Alta	15,5	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, garnacha, malbec, tempranillo
	SP	●	●●●			Media	15	tempranillo, cabernet franc, syrah, garnacha, merlot, mencia, bobal
	FR	●●●	●			Media	15	tempranillo, garnacha, mencia (maceración carbónica)
 Bio-Naturae®		Cepa <i>non-Saccharomyces</i> para la bioprotección de la uva				-	-	Todas

LEVADURAS L.A.	BJL	●	●●●			Baja	14	tempranillo (maceración carbónica)
	N°5	●●●	●	●		Baja	15	monastrel, syrah, duras
	L13	●●	●●	●●		Media	16	todas
	RB2	●●●	●●●	●		Media	14	pinot noir, merlot
	CEREVISIAE	●	●	●		Baja	14	todas
	BAYANUS			●	●●●	Baja	>16	todas



### EXCELLENCE® XR

Desde hace 10 años, Excellence® XR es la levadura indiscutible de los Grandes Vinos tintos.

#### ¿SABIA USTED?

Sus características le permiten expresar lo mejor de las uvas procedentes de los terruños más prestigiosos:

- Vinos potentes, con estructura y volumen
- Adaptada a grados potenciales elevados, a uvas naturalmente concentradas
- Producción baja de acidez volátil y ácidos grasos inhibidores de la fermentación
- Ideal para la realización de fermentaciones malolácticas en co-inoculación : nitidez y pureza aromática
- Profundo respeto de la tipicidad varietal

#### Condiciones del ensayo

##### Excellence® DS y Excellence® XR

- Cabernet sauvignon - 2015
- Pessac-Léognan, Bordeaux
- TAV 13.6% vol – pH= 3,6



#### Perfil organoléptico comparativo de las cepas Excellence® XR y Excellence® DS

