



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 SO₂
- Disminución de la dosis de SO₂ 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 :

- SO₂+ = 5g/hL de SO₂ sobre la uva
- SO₂- = 2g/hL de SO₂ sobre la uva
- MP = 2g/hL de SO₂ + Excellence® Bio-Nature® 10g/hL sobre la uva

Después del desfangado, la microflora de la modalidad SO₂+ desaparece completamente, mientras que perdura y hasta se desarrolla en el ensayo menos sulfitado SO₂-. 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