



La Excellence[®] STR

Fruito del breeding-dirigido y dotada de excelentes capacidades fermentativas, Excellence STR valoriza el potencial aromático de los vinos blancos y rosados modernos gracias a su excepcional capacidad de producir aromas fermentativos.



INTERÉS ENOLÓGICO

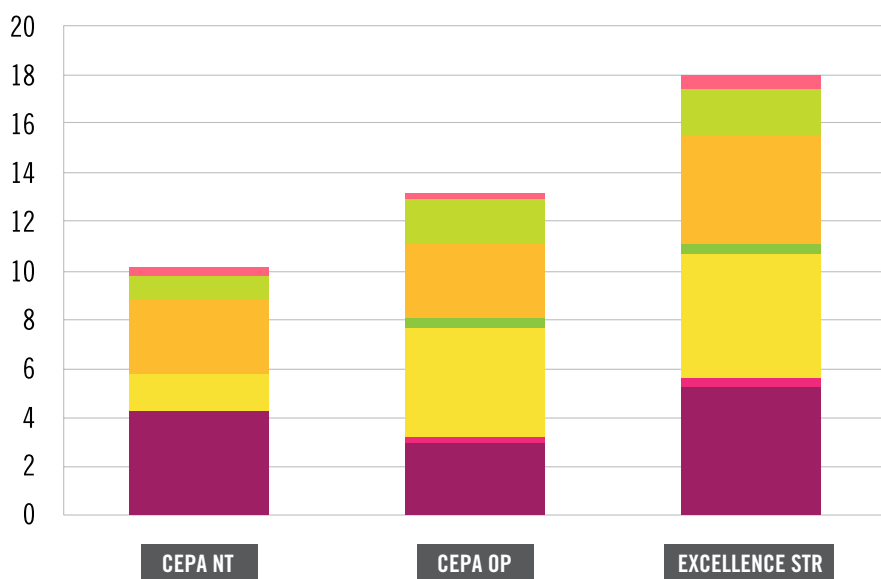
Nuestros criterios de selección:

- Capacidad de implantación
- Resistencia a las condiciones de fermentación difíciles
 - Tolerancia al alcohol (>15% vol.)
 - baja turbidez (>50 NTU) y temperaturas (>12°C)
- Excelente cinética de fermentación
- Baja producción de acidez volátil y H₂S
- Características aromáticas :
 - Producción de aromas fermentativos y de tioles volátiles
 - Nitidez aromática : POF(-)

RESULTADOS DE LAS PRUEBAS



1. AROMAS DE FERMENTACIÓN / UMBRAL DE PERCEPCIÓN



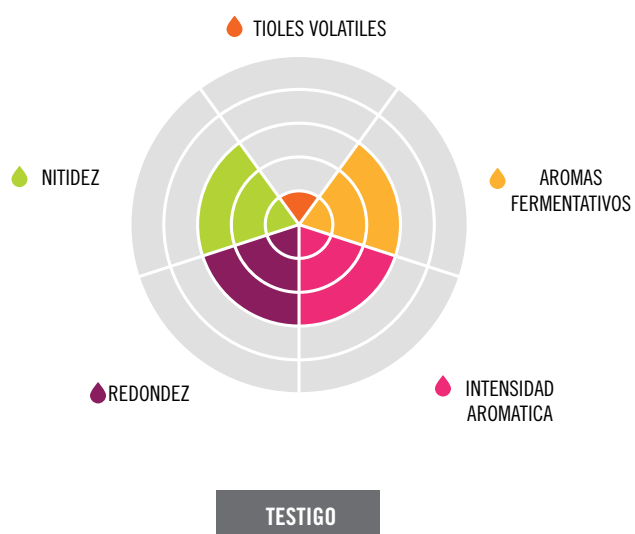
● Características del ensayo :

Millésime 2009, Rosé de Merlot,
TAVP 13,45%, AT 2,38 g/L (H₂SO₄) , pH 3,42

Leyenda :

- floral (C8C2)
- manzana (C6C2)
- piña (C4C2)
- pera (AH)
- plátano (AI)
- rosa (APE)
- rosa (PE)

2. DEGUSTACIÓN



Excellence® STR valoriza el **potencial aromático** de los vinos **blancos y rosados** gracias a su **excepcional** capacidad de **producir** aromas fermentativos.



UTILIZACIÓN

- ◆ **Dosis de empleo :**
20 g/hL.
- ◆ **Preparación y conservación :**
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Paquete de 500 g, caja 10 kg.



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

www.lamothe-abiet.com