



# La



## Excellence® BIO-NATURAE®

La bioprotection consiste à maîtriser la flore indigène présente sur la vendange de façon précoce. Ce milieu, extrêmement sensible entre le ramassage des raisins et le levurage représente un risque majeur dans le développement de déviations microbiennes (levures *non-Saccharomyces* souvent sources de défauts dont *Brettanomyces*, bactéries...). A l'inverse du sulfitage qui détruit ces microorganismes, la lutte biologique consiste à inoculer une levure peu fermenteuse pour occuper l'environnement et ainsi éviter la croissance de micro-organismes indésirables, de manière naturelle.



### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Lamothe-Abiet, après des travaux de recherche, a sélectionné l'Excellence® Bio-Naturae®, une *Metschnikowia pulcherrima* produite en conditions biologiques dont les bénéfices pour cette application sont les suivants :

- Maîtrise de la flore microbiologique dès la récolte
- Gain en complexité aromatique du vin
- Réduction des composés combinant le SO<sub>2</sub>
- Diminution de la dose de SO<sub>2</sub> sur la vendange



### RESULTATS D'ESSAI

#### Conditions d'essai :

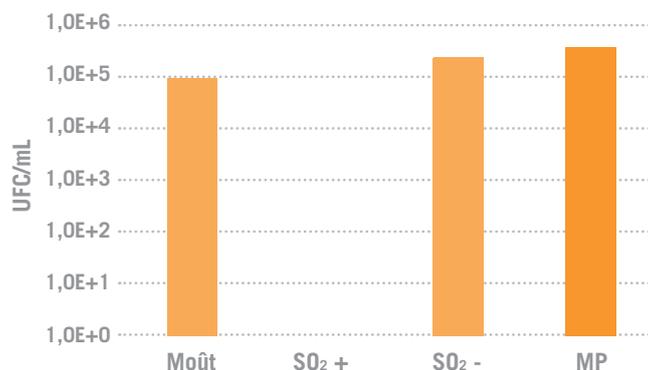
- Sauvignon blanc, Pessac-Léognan, 2016
- TAV 13,8% vol, pH = 3,25

#### Modalités :

- SO<sub>2+</sub> = 5g/hL de SO<sub>2</sub> sur vendange
- SO<sub>2-</sub> = 2g/hL de SO<sub>2</sub> sur vendange
- MP = 2g/hL de SO<sub>2</sub> + Excellence® Bio-Naturae® 10g/hL sur vendange

Après débouillage, la microflore de la modalité SO<sub>2+</sub> disparaît complètement, alors qu'elle perdure et même se développe dans l'essai moins sulfité SO<sub>2-</sub>. Pour la modalité MP, la population est plus importante et correspond exclusivement à « l'Excellence® Bio-Naturae® »ensemencée.

Population levures *non-Saccharomyces*



# La

Pour usage œnologique



**EXCELLENCE®**  
Bio-Naturae  
BIOPROTECTION



Souche *Metschnikowia pulcherrima*  
produite en conditions biologiques.

www.lamothe-abiet.com  
Solutions for winemaking



### UTILISATION

- **Dose d'emploi :**  
5 à 10 g/hL
- **Mode d'emploi :**  
Diluer dans 10 fois son poids d'eau à 30°C puis appliquer le plus tôt possible sur la vendange



### CONDITIONNEMENT

- Sachet de 500 g, carton de 10 kg

# La

LAMOTHE - ABIET

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