

Les levures

Vin blanc

EXCELLENCE B2 (500g)

Levure spécifique pour l'élaboration de vins blancs et rosés de qualité. Excellence B2 allie performances fermentaires et qualités organoleptiques. Les vins produits par Excellence B2 expriment une très grande finesse aromatique soutenue par une bouche longue et équilibrée.

EXCELLENCE CHD (500g)

Issue d'une sélection bourguignonne en partenariat avec l'IFV, Excellence® CHD est une levure spécifique pour la vinification du chardonnay.

EXCELLENCE FTH (500g)

Issue du breeding-dirigé, Excellence® FTH possède une excellente capacité de révélation des thiols volatils. Elle convient à l'élaboration des vins blancs et rosés issus de cépages thiolés en apportant fraîcheur et complexité.

EXCELLENCE FW (500g)

Levure spécifique pour vins blancs et rosés fruités de coeur de gamme, issus de raisins de maturité moyenne à bonne.
Grâce à sa forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence FW produit des vins aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée : fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches, bonbon anglais.
Ses performances fermentaires garantissent une cinétique de fermentation rapide et une faible production d'acidité volatile.
Excellence FW convient à tout type de cépage.

EXCELLENCE STR (500g)

Levure issue du Breeding (croisement sexué), dotée d'excellentes capacités fermentaires et destinée à l'élaboration des vins blancs et rosés fruités. Par sa très forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence STR produit des vins très aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée type bonbons anglais, banane, agrumes, fleurs blanches. Excellence STR convient à tout type de cépages.

EXCELLENCE TXL (500g)

Levure issue du Breeding-dirigé, dotée d'excellentes capacités fermentaires destinée à l'élaboration des vins rosés et blancs secs aromatiques et ronds. Souche POF(-), URE2(-), LP(+) permettant l'obtention de vins au profil aromatique d'une grande netteté tout en respectant la typicité du terroir. Excellence TXL convient à tout type de cépages.

Vin rouge

EXCELLENCE DS (500g)

Issue des techniques de breeding, l'Excellence DS est une nouvelle souche de levure destinée à l'élaboration des vins rouges. Elle a été retenue pour ses capacités fermentaires à fort degré ainsi que pour ses apports organoleptiques qui allient fraîcheur du fruit, structure soyeuse, charnu et finesse en bouche.

L.A. RB2 (500g)

Par sa capacité naturelle à faiblement adsorber la matière colorante, la souche L.A. RB2 favorise la production de vins rouges fruités et élégants, révélant l'arôme pariétal du Pinot noir. Par ses caractéristiques aromatiques et organoleptiques, la souche L.A. RB2 est idéale pour la vinification des cépages rouges bourguignons.

EXCELLENCE XR (500g)

Levure spécifique pour vins rouges de qualité. Excellence XR produit des vins puissants, privilégiant la structure et le volume en bouche. Sélectionnée pour ses capacités fermentaires et sa bonne production de polysaccharides et de glycérol, Excellence XR est recommandée pour la vinification des vendanges rouges naturellement concentrées.

Vin rouge et blanc

EXCELLENCE B NATURE (500g)

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.

L.A. CEREVISIAE (500g)

Levure sélectionnée pour les départs rapides de fermentation des moûts rouges et blancs. Grâce à ses excellentes capacités fermentaires, L.A. Cerevisiae produit des vins de qualité, dans le respect des caractéristiques variétales.

L.A BAYANUS (500g)

Levure spécifique sélectionnée pour son pouvoir alcooligène élevé et sa capacité à favoriser la reprise de la fermentation alcoolique dans des conditions critiques (jusqu'à 16% alc/vol).