



# Excellence<sup>®</sup> B-Nature<sup>®</sup>

El control biológico consiste en inocular una levadura poco fermentadora para ocupar el medio y así evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, de manera natural. La bioprotección permite controlar precozmente la flora indígena presente sobre la uva.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Levaduras secas activas - *Metschnikowia pulcherrima*.
- **Interés enológico:** El tiempo de latencia entre la cosecha de las uvas y la adición de la levadura representa un riesgo importante en el desarrollo de desviaciones microbianas (las levaduras no-*saccharomyces* son a menudo fuentes de defectos incluyendo *Brettanomyces*, bacterias...). A diferencia del sulfitado que destruye estos microorganismos, **la bioprotección permite controlar el nicho ecológico** con una levadura seleccionada conocida.

Lamothe-Abiet ha seleccionado la Excellence<sup>®</sup> B-Nature<sup>®</sup> tras varios trabajos de investigación. Esta cepa de *Metschnikowia pulcherrima* tiene características específicas para la bioprotección:

- Dominio de la flora microbiológica desde la vendimia
- Reducción de compuestos que combinan SO<sub>2</sub>
- Aumento de la complejidad aromática del vino
- Disminución de la dosis de SO<sub>2</sub> en la cosecha



## MODO DE EMPLEO

- Aplicar lo antes posible la Excellence<sup>®</sup> B-Nature sobre la uva o en el mosto para un control óptimo de la flora indígena. Espolvorear directamente la Excellence<sup>®</sup> B-Nature o disolverla en 10 veces su peso de agua (30 °C) para una mejor repartición. Es necesario evitar diferencias de temperatura superiores a 10° C entre el mosto y la preparación. El tiempo total de preparación no debe exceder 4 horas.
- Al final de la fase de pre-fermentación, inocular con *Saccharomyces cerevisiae* a la dosis preconizada para realizar la fermentación alcohólica.
- **Dosis de empleo:** 3 a 5 g/hL.

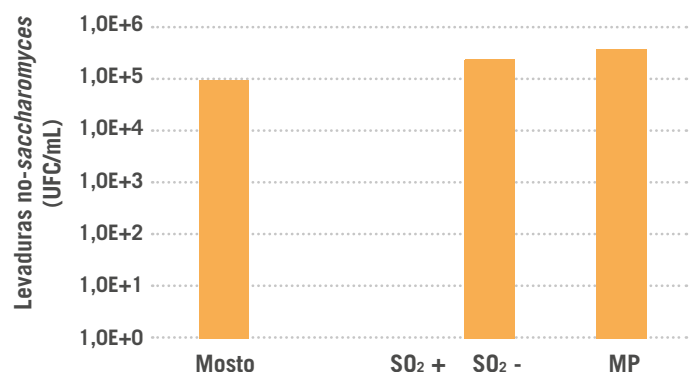


## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. POBLACIÓN DE LEVADURAS NO-SACCHAROMYCES

- **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<sup>®</sup> B-Nature<sup>®</sup> 5 g/hL sobre la uva

Las levaduras no-*saccharomyces* contabilizadas en la modalidad Excellence<sup>®</sup> B-Nature<sup>®</sup> corresponden únicamente a la presencia de Excellence<sup>®</sup> B-Nature<sup>®</sup>, que se ha establecido bien en el medio.





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Gránulos finos marrón claro

### MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Moho:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** <1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquetes de 500 g, cajas de 10 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco (4 hasta 8°C) y sin olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GN/02-08-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM