LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

NOVEDADES

2023

EXCELLENCE® ROSÉ

Cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada mediante la técnica Breeding para la producción de vinos rosados con un perfil aromático **nítido** e **intenso**.

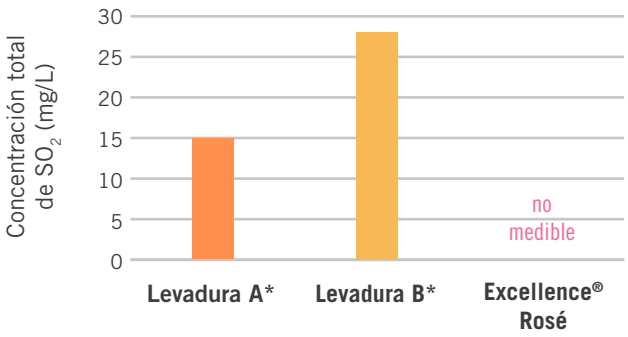
Fruto de los últimos conocimientos en microbiología de nuestros equipos de I+D, **Excellence® Rosé** se caracteriza por su **elevado consumo de SO_2** y **su baja producción de compuestos combinados** (acetaldehídos). Estas características específicas intensifican la revelación de una **paleta aromática rica** e **intensa**.

Los vinos presentan un perfil aromático marcado por notas de **fruta fresca** y **flores**, realzado por un **intenso frescor** en boca. La **pureza aromática** conseguida gracias a la ausencia de compuestos enmascarantes, confiere a los vinos su esplendor y permite al enólogo **reducir las dosis de sulfitos** maximizando su eficacia.

Excellence® Rosé es la referencia para la producción de vinos rosados con bajos niveles de SO_2 y compuestos azufrados.

Contenido total de SO_2 tras la fermentación alcohólica

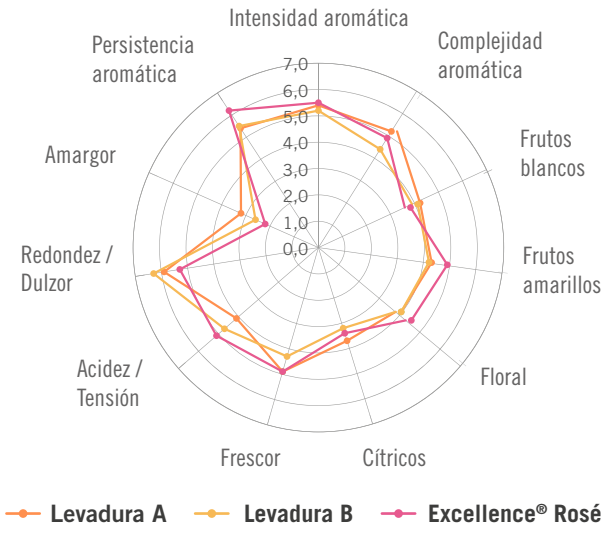
Rosado de garnacha - 2022
Mosto sulfitado a 5 g/hL



*Levaduras de referencia para la producción de rosados aromáticos.

Resultado de la cata a ciegas (19 catadores expertos) de rosados vinificados con 3 levaduras diferentes

Rosado de garnacha - 2022

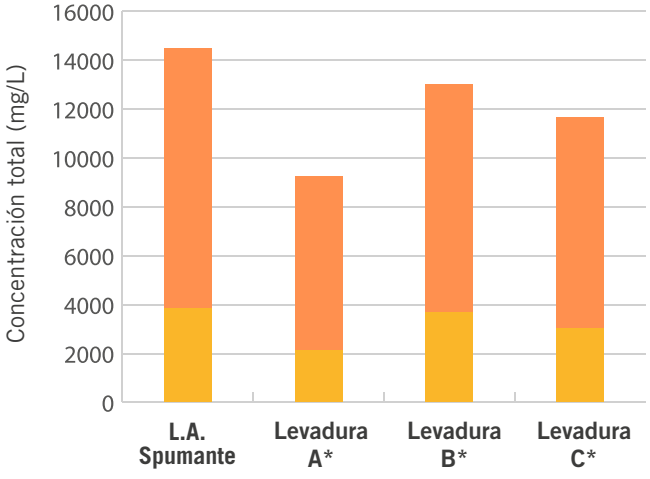


L.A. SPUMANTE

Cepa de levadura para la producción de vinos **espumosos** según el método de tanque cerrado (método Charmat).

L.A Spumante es una levadura especialmente robusta diseñada para **asegurar** y **optimizar la producción** de vinos espumosos. Puede llevar a cabo la fermentación alcohólica de vinos base y la fermentación de vinos espumosos **sin producir compuestos indeseables**, incluso en condiciones difíciles de alta presión (6 bar). También permite **revelar aromas intensamente afrutados** y **florales**. **L.A Spumante** garantiza la producción de vinos espumosos aromáticos y fáciles de beber.

Perfil aromático de L.A Spumante



*Levaduras del mercado destinadas a la elaboración de vinos espumosos.

EXCELLENCE® FINISHER

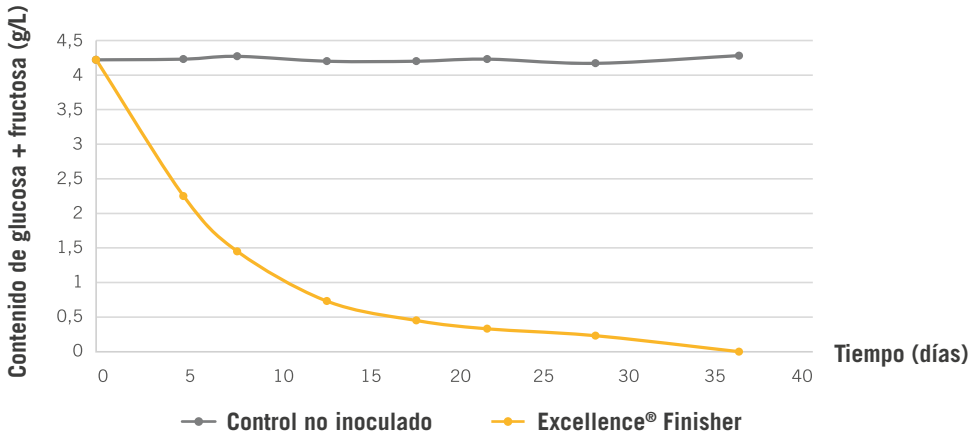
Cepa de Saccharomyces cerevisiae con **alto poder fructofílico**, específicamente seleccionada para la retoma de la fermentación alcohólica en condiciones difíciles.

Excellence® Finisher es el resultado de un proyecto de investigación de 10 años, motivado por el deseo de ofrecer una herramienta **fiable** y **eficaz** para hacer frente a los retos que imponen las añadas cálidas. Gracias a la técnica Breeding, la cepa posee un **carácter genético fructofílico**, lo cual le permite retomar la fermentación alcohólica incluso en condiciones difíciles: **Bajos niveles de azúcar residual** (hasta 3 g/L) y alto contenido de alcohol adquirido (16% vol.). **Excellence® Finisher** tiene una mayor resistencia fermentativa, lo que garantiza la retoma de la fermentación con un alto **nivel de calidad** y **reduce el riesgo de desviaciones organolépticas.**

El desarrollo de un protocolo en 2 etapas, rápido y sencillo permite **ahorrar tiempo** y lo hace más **práctico** para el viticultor.

Seguimiento de la FA

Vino parado con TAV: 16,4% - glucosa + fructosa: 4,3 g/L - pH: 3,87



MANNO'GOM

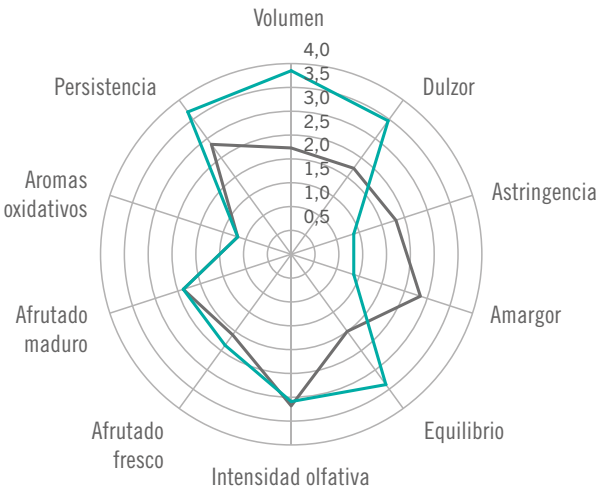
Formulación en polvo instantáneamente soluble rica en manoproteínas, polisacáridos y péptidos sápidos.

Las manoproteínas ofrecen grandes ventajas en enología, en particular en cuanto a la **mejora organoléptica**. Teniendo esto en cuenta, Lamothe-Abiet ha desarrollado el **Manno'Gom®**, para una gestión fina y precisa del **equilibrio** en boca.

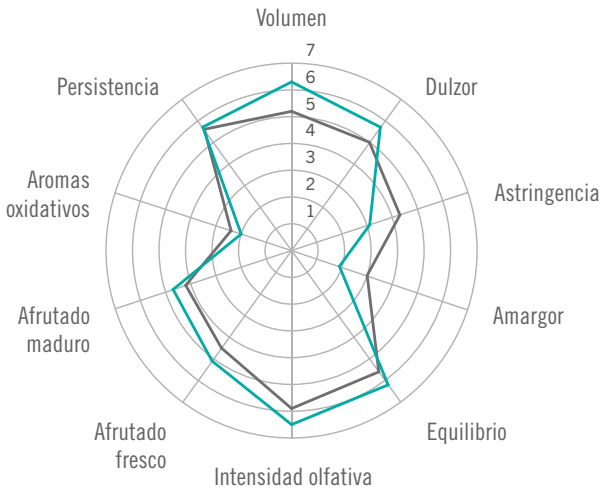
Manno'Gom® aporta **dulzor**, **recubre los taninos astringentes** y **realza el carácter afrutado** del vino, mientras contribuye a la estabilidad coloidal (tartárica y colorante).

Manno'Gom® puede añadirse durante todo el proceso de crianza hasta el embotellado, sin afectar a la filtrabilidad. Su acción es **inmediata**.

Resultados de la cata (18 catadores expertos) tras el tratamiento con Manno'Gom®
15 g/hL antes del embotellado.
Sauvignon Blanc - Graves - 2021



Resultados de la cata (20 catadores expertos) tras el tratamiento con Manno'Gom®
25 g/hL antes del embotellado.
Cabernet Sauvignon - Graves - 2022



Testigo — Manno'gom®

ŒNOFLOW MAX

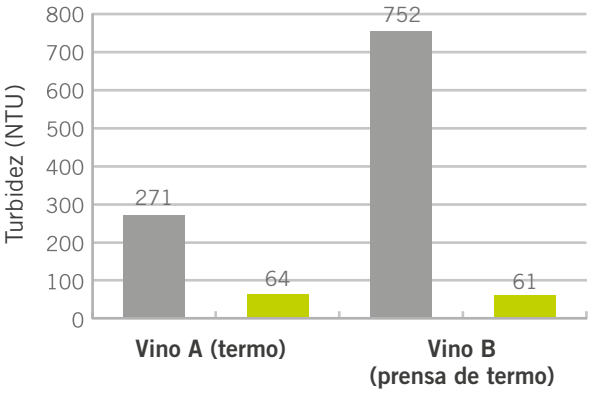
Formulación mixta de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* y β-glucanasa de *Trichoderma harzanium* para **mejorar la filtrabilidad** de vinos y mostos.

Las características de la variedad de uva y de la añada influyen mucho en el nivel de filtrabilidad de los vinos. La añada 2022 nos lo recordó, con vinos concentrados, ricos en polisacáridos y a veces difíciles de filtrar. Suelen tener su origen en la matriz péctica, cuya hidrólisis es incompleta. Como las pectinasas convencionales no son suficientes, se necesitan otras actividades enzimáticas para ampliar el espectro de acción.

Œnoflow® Max, gracias a su **formulación rica en actividades enzimáticas específicas** (pectinasa, AG-II-hidrolasa, celulasa, hemicelulasa y β-glucanasa), actúa sobre las zonas más ramificadas de la pectina y **optimiza su hidrólisis**. Así, los vinos se **liberan de los polisacáridos en suspensión** (pectinas y glucanos), lo que **mejora significativamente la filtrabilidad** y los **rendimientos de filtración**.

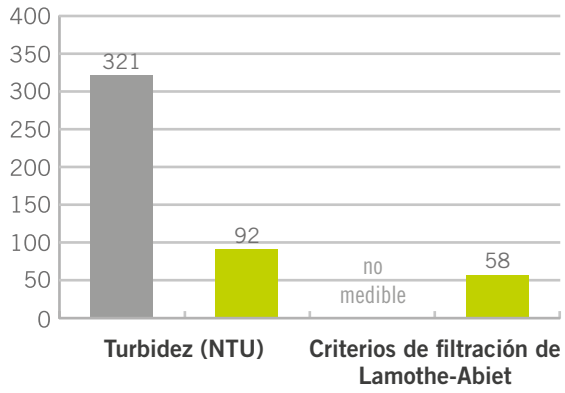
Ensayo 1 - Turbidez medida después del tratamiento

Cabernet sauvignon - Burdeos - 2021



Ensayo 2 - Turbidez y CFLA medidos tras tratamiento

Merlot - Burdeos - 2022



Testigo Œnoflow® Max

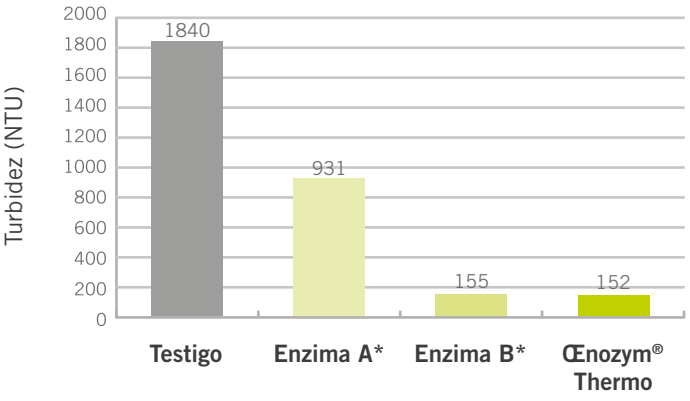
El uso de Œnoflow® Max reduce significativamente la turbidez del vino y mejora la filtrabilidad, con un CFLA de 58. A diferencia del testigo, este vino puede filtrarse fácilmente tras la clarificación y/o la prefiltración. El testigo se caracteriza por una obstrucción inmediata.

ŒNOZYM THERMO

Formulación de enzimas pectolíticas procedentes de *Aspergillus niger*, **especialmente desarrollada** para la **clarificación** de mostos tratados térmicamente.

NTU medido tras la fermentación alcohólica

Pinot Noir - Borgoña - 2022



*Las enzimas A y B son enzimas del mercado para mostos tratados térmicamente.

El método de la termovinificación se desarrolla rápidamente y presenta **numerosas ventajas**. El tratamiento térmico de la uva permite extraer **rápida** y **eficazmente** los compuestos de interés de la baya (antocianos y taninos). Sin embargo, las temperaturas superiores a 70°C desnaturalizan las enzimas de la uva. Por consiguiente, no es posible realizar una clarificación natural con este tipo de mosto.

Gracias a su composición rica en pectin-liasa y actividades secundarias (AG-II hidrolasa, hemicelulasas), **Œnozym® Thermo** clarifica los mostos termovinificados. Debido a su resistencia a las altas temperaturas, **Œnozym® Thermo** puede añadirse en cuanto la temperatura del mosto cae por debajo de 65°C. El uso precoz garantiza una actividad enzimática máxima y un rápido efecto en la clarificación.

contact@lamothe-abiet.com +33 (0)5 57 77 92 92
Avenue Ferdinand de Lesseps 33610 Canéjan-Bordeaux, FRANCE