

EXELIES BLANC

Optimiser son élevage sur lies

Levures inactivées spécifiques et écorces de levures alternatives aux lies naturelles des vins blancs

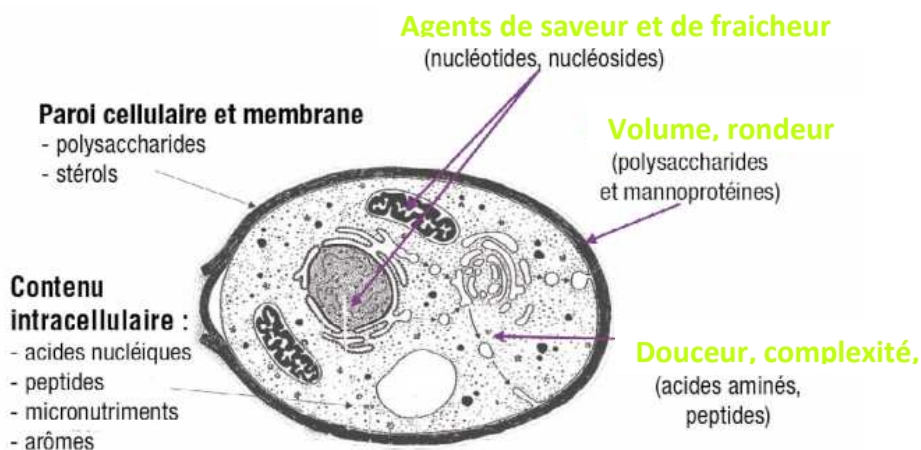
APPLICATIONS OENOLOGIQUES

L'élevage peut devenir une problématique lorsque les lies des vins ne sont pas qualitatives. Sans lie, il n'y a pas d'élevage possible. **EXELIES BLANC** a des propriétés similaires à des lies naturelles, et permet dans des cas critiques (manque de maturité, état sanitaire limite, tendance réductrice, etc.), d'apporter toutes les qualités attendues d'un élevage maîtrisé en se substituant aux lies défailtantes :

- Tamponner le potentiel d'oxydoréduction des vins.
- Contribuer à la netteté aromatique.
- Amplifier les sensations de fraîcheur et de volume des vins blancs.

La levure et **EXELIES BLANC**,
source naturelle de facteurs de
qualité pour les vins élevés
« sur lies ».

Charpentier et Feuillat, 2003.



MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **EXELIES BLANC** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Additionner à la cuve ou au fût en prenant soin de bien homogénéiser.

Des résultats positifs sont obtenus à partir de 4 à 6 semaines après le traitement.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 20 à 30 g/hL.
- Conditionnement : Sacs de 500g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.