



FICHE TECHNIQUE

EXELIES ROUGE

Optimiser son élevage sur lies

**Ecorces de levures riches en polysaccharides,
alternatives aux lies naturelles des vins rouges**

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

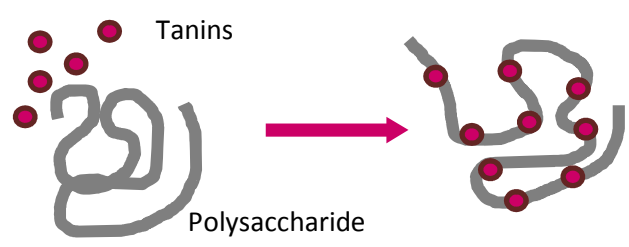
L'élevage peut devenir une problématique lorsque les lies des vins ne sont pas qualitatives. Sans lie, il n'y a pas d'élevage possible. **EXELIES ROUGE** a des propriétés similaires à des lies naturelles, et permet dans des cas critiques (manque de maturité, état sanitaire limite, tendance réductrice, 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 stabilité colloïdale des vins rouges.
- Libérer des polysaccharides et enrober les tanins
- Apporter de la sucrosité et de la richesse organoleptique.

MISE EN ŒUVRE

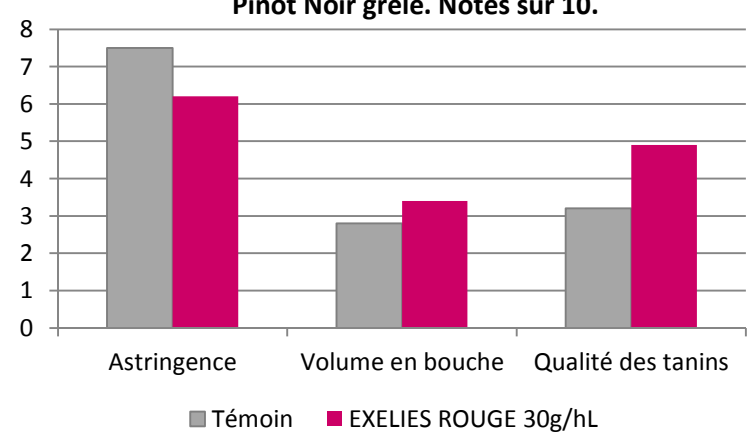
Dissoudre **EXELIES ROUGE** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Additionner à la cuve ou au fût en prenant soin de bien homogénéiser.

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



Principe d'interaction entre les polysaccharides de EXELIES ROUGE et les tanins du vin.

**Essai EXELIES ROUGE à 30g/hL pendant 6 semaines.
Pinot Noir grêlé. Notes sur 10.**



DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 10 à 40 g/hL.
- Conditionnement : Sacs de 500g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.