



Solutions for wine making

# Excellence B2

**Saccharomyces cerevisiae – Selección Sarco**

Levadura específica para la vinificación de vinos blancos y rosados de calidad. Excellence B2 asocia resultados fermentativos y calidades organolépticas. Los vinos producidos por Excellence B2 expresan una gran fineza aromática sostenida por una longitud y un equilibrio en boca.

## INTERÉS ENOLÓGICO

- > Poder alcoholígeno elevado: 14,5%.
- > Implantación fácil, fermentación lineal y completa
- > Buen poder de fermentación desde 14°C.
- > Sin producción de fenoles.
- > Buena producción de esteres.
- > Buena producción de polisacáridos.
- > Baja producción de acidez volátil.
- > Muy baja producción de componentes azufrados.

## DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

## MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar Excellence B2 con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
- > **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

## CONSERVACIÓN

- > Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto

