



Solutions for wine making

Excellence C1

Saccharomyces cerevisiae – Selección Sarco

Levadura específica para la elaboración de grandes vinos blancos secos. EXCELLENCE C1 produce vinos finos, intensos, armoniosos, y característicos de la variedad y del terruño. EXCELLENCE C1 se distingue además por su excepcional capacidad fermentativa, en un amplio abanico de temperaturas.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Poder alcoholígeno elevado: 14,5%.
- > Implantación fácil con muy buena regularidad de fermentación.
- > Gama de temperatura de fermentación: 13°C a 30°C.
- > Muy baja producción de acidez volátil.
- > Buena producción de esteres.
- > Buena producción de polisacáridos.
- > Baja producción de compuestos azufrados.

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras EXCELLENCE C1 con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso de agua a 37-40°C. Dejarlas reactivarse durante 15 minutos. Luego diluir el medio de reactivación con 2 veces su volumen de mosto para evitar un choque térmico, y sembrar después de 10 minutos como máximo.
- > **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba. Homogeneizar por remontado.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

CONSERVACIÓN

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

