



Solutions for wine making

Excellence FW

Saccharomyces Cerevisiae – Variedad B2006 seleccionada por Sarco

Levadura específica para vinos blancos y rosados premium, afrutados y fáciles de beber, resultantes de uvas de una madurez mediana o buena. Gracias a su fuerte producción de esteres y a ciertos componentes tiólicos, EXCELLENCE FW produce vinos aromáticos con una dominante fresca y afrutada: frutos exóticos, cítricos, flores blancas... Sus resultados de fermentación garantizan una cinética rápida y una producción baja de acidez volátil. Excellence FW conviene a todo tipo de cepa.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Poder alcoholígeno: Hasta 14,5%.
- > Cinética de fermentación lineal incluso en mostos muy clarificados (<50 NTU).
- > Turbidez óptima entre 50 y 100 NTU.
- > Baja producción de acidez volátil.
- > Temperatura de fermentación desde 13°C (temperatura óptima: 15 – 18°C).
- > Requerimientos en nitrógeno: bajos.
- > Fuerte producción de esteres: Acetato de Isoamil, Acetatos fenil y etil, fenil-2-etanol, Acetato de hexil.
- > Buena producción de tioles A3MH y 3MH (frutos exóticos y cítricos).

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C) adicionada de un poco de azúcar. 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

