



# Excellence GC (Grant Carmenet)

***Saccharomyces Cerevisiae* – Cepa seleccionada en Chile tras 5 años de investigación**

Excellence GC es ideal para la producción de vinos tintos obtenidos de la variedad de uva *Carmenere* por su capacidad para atenuar el carácter vegetal (pirazina). Su capacidad de implantación permite un desarrollo rápido y completo de la fermentación alcohólica. Excellence GC produce de vinos intensos y persistentes gracias a una fuerte producción de esteres volátiles.

## INTERÉS ENOLÓGICO

### > Características fermentativas :

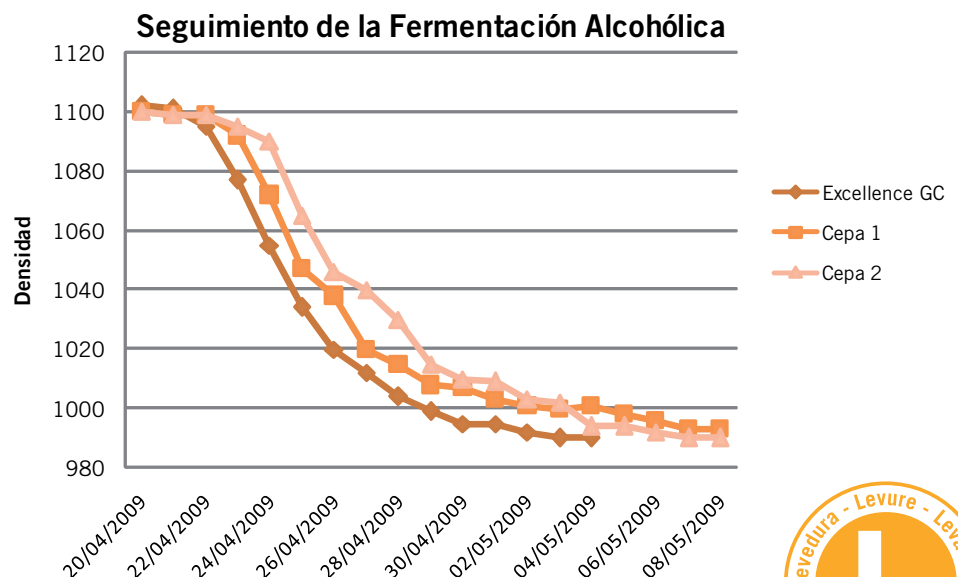
- Su implantación rápida y eficaz permite la fermentación completa de los azúcares.
- Excelente cinética de fermentación.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%.
- Necesidad de nitrógeno de baja a media.
- Baja producción de acidez volátil y H<sub>2</sub>S.

### > Características aromáticas :

- 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).
- Producción de vinos aromáticos e intensos respetando las propiedades del *Carmenere* y atenuando el carácter vegetal (pirazina).

## EJEMPLO DE UTILIZACIÓN

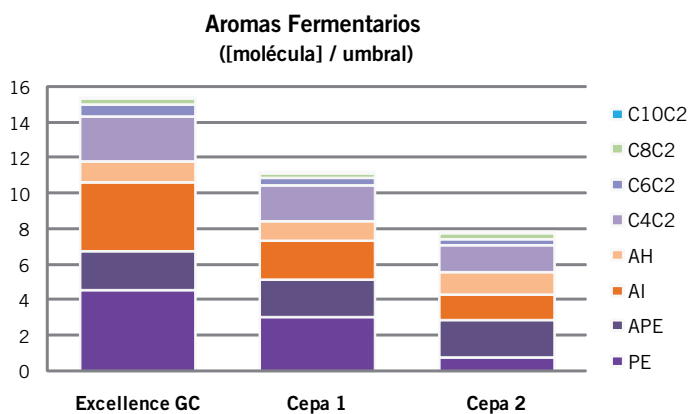
### SEGUIMIENTO DE LA DENSIDAD:





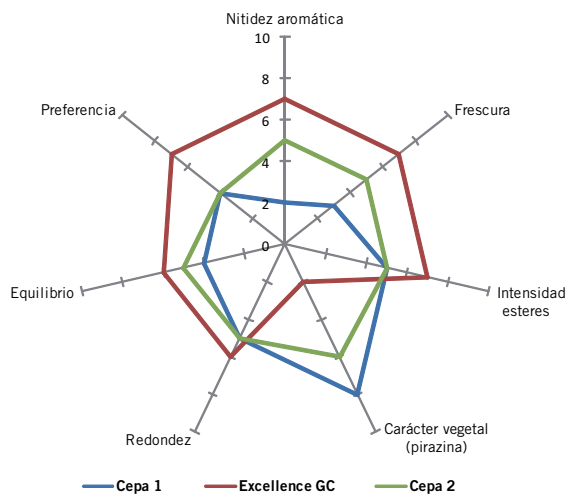
# Solutions for wine making

## DOSIS DE AROMAS:



**CARACTERÍSTICAS DEL ENSAYO**  
 Cepa: Carmenere      TAP : 14,5 % Vol / FA à 20°C  
 Vendimia: 2009      Nitrógeno asimilable : 220mg/L  
 Región : Valle del Cachapoal

## PERFIL SENSORIAL:



### La degustación "a ciegas" lo confirma:

Excellence GC permite obtener vinos cualitativos y significativamente más intensos. En boca estos vinos son más tánicos, persistentes y sin carácter vegetal.

## 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.

- El tiempo total de preparación no debe exceder de 45 minutos.

### > Incorporación:

- Verter directamente la levadura en la cuba de fermentación y homogeneizar con un remontado.

### > En presencia de factores limitantes:

- TAP elevado, baja turbidez, baja temperatura... utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.

## ACONDICIONAMIENTO

> Paquete de 500g empacado al vacío. Caja de 10kg.

## CONSERVACIÓN

> Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha optima de utilización indicada.

> No conservar un paquete abierto.

