Solutions for wine making

# Excellence C1

***Saccharomyces cerevisiae* - Tulpina C1 selecţionată de Laboratoarele Sarco**

Drojdie selecţionată pentru producerea de vinuri albe seci de înaltă calitate. EXCELLENCE C1 produce vinuri rotunde, aromatice cu respectarea tipicităţii soiului strugurilor şi a terenului. EXCELLENCE C1 se distinge şi prin excepţionalele sale capacităţi fermentative intr-o plajă largă de temperaturi.

## AVANTAJE ENOLOGICE

> Producţie mare de alcool: 14,5%
> Uşor de inoculat, Fermentaţie regulată şi completă
> Temperaturile de fermentaţie: între 13°C şi 30°C
> Foarte mică producţie de aciditate volatilă
> Producţie mare de esteri
> Producţie mare de polizaharide
> Producţie mică de compuşi sulfuroşi

## APPLICATIONS

> EXCELLENCE C1 este recomandată pentru vinificaţia strugurilor din soiul chardonnay pentru producerea de vinuri rotunde, aromatice cu tipicitatea varietăţii şi solului; este recomandată şi pentru soiul Sauvignon pentru producerea vinurilor delicate şi bine constituite cu arome de grapefruit şi fructul pasiunii.

> EXCELLENCE C1 poate fi fulosită într-un larg interval de temperaturi:

- La temperaturi de fermentare cuprinse între 18°C şi 22°C, EXCELLENCE C1 produce vinuri armonioase şi complexe îmbogăţite cu caracteristici varietale.
- La temperaturi scăzute, cuprinse între 14°C şi 18°C, EXCELLENCE C1 permite producerea de vinuri elegante cu o bună putere aromatică.

> Pe durata învechirii pe drojdie, EXCELLENCE C1 întăreşte caracterul aromatic şi rotunjimea vinului

## DOZA DE UTILIZARE

>20g/hL

## PREPARAREA DROJDIEI

> Amestecaţi EXCELLENCE C1 cu aceeaşi cantitate de zahăr în de 10 ori greutatea de apă, între 35°C şi 40°C. Lăsaţi să se odihnească timp de 20 minute, apoi amestecaţi lejer.
> Apoi, puneţi soluţia în de 3 ori volumul său de must de inoculat pentru preîntâmpina orice şoc termic care să afecteze drojdia. Aşteptaţi 10 minutes şi în final vărsaţi maiaua în fermentator şi omogenizaţi prin recirculare .

## AMBALARE

> Pungă vidată de 500g la carton de 10kg

## DEPOZITARE

> A se păstra în loc rece şi uscat. Nu păstraţi drojdia după deschiderea ambalajului.

MR-12/10/2007



in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

Levadura - Yeast - Lievito - Hefen - Levedura