



Solții pentru producerea vinului

Excellence XR

Saccharomyces cerevisiae – Tulpina XR selecționată de Laboratoarele Sarco

Drojdie selecționată pentru producerea de vinuri de înaltă calitate.

EXCELLENCE XR produce vinuri bogate, cu multă structură și volum în gură. Aleasă datorită capacităților sale fermentative și producției mari de polizaharide și glicerol, EXCELLENCE XR este recomandată pentru vinificarea strugurilor roșii concentrați.

AVANTAJE ENOLOGICE

- Producție mare dealcool: >15°C
- Implantare ușoară, fermentație regulată și completă
- Revelare mare a compușilor de polifenoli/antociani
- Producție mare de polizaharide
- Producție mare de glicerol
- Producție mică de aciditate volatilă

UTILIZARE

- Pentru producția de vinuri premium și de colecție.
- EXCELLENCE XR amplifică compușii polifenoli/antociani ai varietăților ca Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Syrah, Grenache.
- Datorită producției mari de polizaharide și glicerol, EXCELLENCE XR produce vinuri structurate cu volum mare în gură.

DOZA

- > 20g/hL

PREPARARE

- Amestecați EXCELLENCE XR în de 10 ori greutatea sa de apă caldă (35 - 40°C). Lăsați 20 minute și omogenizați.
- Pentru a evita șocul termic, diluați maioua în de 3 ori volumul său de must din vasul de inoculat și așteptați 10 minute.
- Adăugați maioua în fermentator și omogenizați prin recirculare.

AMBALARE

- > Pungă vidată de 500g. Carton de 10kg.

DPOZITARE

- > Păstrați în loc rece și uscat în ambalajul original. Nu stocați după deschidere.

