



Solutions for wine making

Excellence FW

Saccharomyces cerevisiae – Tulpina B2006 selecționată de Laboratoarele Sarco

Drojdie specifică pentru vinuri albe și roze fructate de calitate, realizate din struguri cu maturare medie spre bună. Datorită puternicei producții de esteri și de compuși tiolici, Excellence FW produce vinuri aromate cu o dominantă proaspătă și fructată: fructe exotice, citrice, flori albe, bonboane englezești. Performanțele sale fermentative garantează o desfășurare rapidă a fermentației și o producție scăzută de aciditate volatili. Excellence FW se pretează la toate soiurile de struguri.

AVANTAJE ENOLOGICE

- > Rezistență la alcool: până la 14,5%.
- > Cinetica regulată a fermentației chiar și pe musturi foarte deburbate (<50 NTU)
- > Turbiditate optimă. între 50 și 100 NTU
- > Producție scăzută de aciditate volatili
- > Temperatura fermentației: de la 13°C (temperatura optimă: 15-18°C)
- > Necesari de azot: scăzuți
- > Puternică producție de esteri (flori, bonboane englezești): acetate izoamilic, acetat fenil ethyl, fenil-2-etanol, acetat hexilic
- > Bună producție de tioli A3MH și 3MH (fructe exotice)

DOZA DE UTILIZARE

- > 20g/hl.

MODE DE UTILIZARE

- > **Reactivarea:** Amestecați drojdiile în de 10 ori greutatea lor de apă caldă (35-40°C). Apoi odihniți 20 minute și omogenizați. Pentru evitarea șocului termic, diluați în de 3 ori mai mult cu must din vasul de inoculat și apoi așteptați 10 minute. Verificați ca diferența de temperatură dintre maia și must să fie inferioară a 5°C.
- > **Incorporarea:** vărsați maia direct în fermentator.

AMBALARE

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

DEPOZITARE

- > Păstrați în locrece și uscat în ambalajul original.
Nu păstrați drojdiile în ambalaje deja deschise.

AD-18/06/2008

