



Solutions for wine making

Excellence SP

Saccharomyces cerevisiae – Cepa SP Selección Sarco

Levadura específica para los vinos tintos de calidad. Excellence SP produce vinos carnosos y aromáticos, privilegiando notas de frutas rojas. Dotada con una excelente capacidad fermentativa, Excellence SP se recomienda para la elaboración de vinos tintos de crianza y varietales finos.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Poder alcoholígeno elevado > 15%.
- > Implantación rápida, fermentación lineal y completa
- > Débil producción de acidez volátil.
- > Buena producción de polisacáridos.
- > Baja producción de glicerol.
- > Alta revelación de aromas de frutas rojas.

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar Excellence SP con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 2 a 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Controlar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
- > **Incorporación:** verter directamente la preparación de levaduras en la cuba de fermentación y homogeneizar por remontado.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto.

