



## Solutions for wine making

# Excellence FTH

*Saccharomyces cerevisiae* – Cepa FTH seleccionada por Sarco

Cepa proveniente de mejora genética, dotada de excelentes capacidades fermentativas, Excellence FTH posee una excepcional capacidad de revelación de los tioles volátiles.

### INTERÉS ENOLÓGICO

#### Características fermentativas

- > Tolerancia al alcohol: hasta 15 %.
- > Necesidad de nitrógeno media.
- > Tolerancia a las bajas temperaturas (a partir de 14°C)
- > Baja producción de acidez volátil y de H<sub>2</sub>S.

#### Características aromáticas

- > Excelente capacidad de revelación de los aromas tiólicos: 3MH (pomelo), A3MH (fruta de la pasión), 4MMP (boj)
- > Buena producción de aromas fermentativos: AI (plátano), APE (rosa), C4C2 (piña), AH (pera)...

### EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

Figura 1 : Sauvignon blanc, NZ, 2007  
GAP : 13 % Vol, FA 15°C, 70 NTU

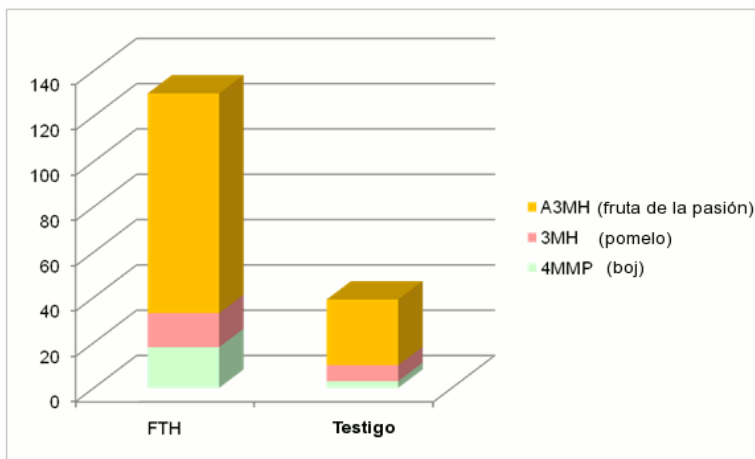
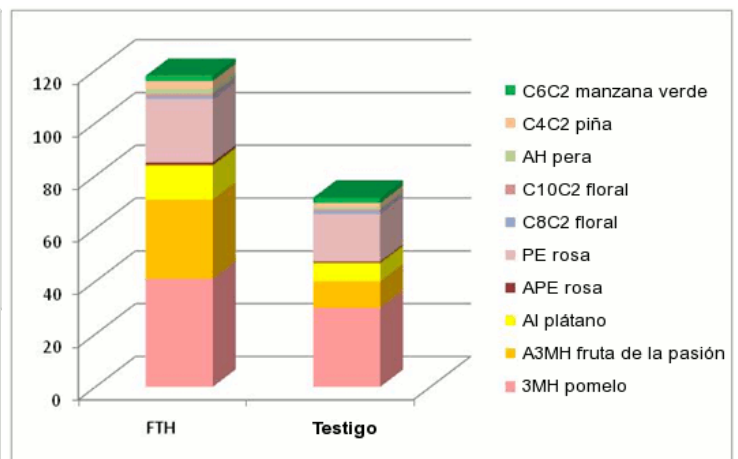


Figura 2 : Syrah 2007 (rosado)  
GAP : 13 % Vol, FA 15°C, 20 NTU



### DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hL



## MODO DE EMPLEO

- > **Rehidratación:** Mezclar las levaduras con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso de agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Con el fin de evitar choque térmico, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto del tanque a inocular y luego esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre el inóculo y el mosto sea inferior a 10°C, en el momento de la inoculación.
- > El tiempo total de preparación no debe superar los 45 minutos.
- > **Incorporación:** versar directamente el inóculo en el tanque de fermentación y homogeneizar con la ayuda de un remontado.
- > **En presencia de factores limitantes** (GAP elevado, baja turbidez, baja temperatura), utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.
- > **A fin de favorecer la revelación de los tioles volátiles**, utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.

## ENVASES

- > Paquete envasado al vacío 500 g. Caja de 10kg.

## CONSERVACIÓN

- > Consérvese en lugar fresco y seco, en su envase original, y respetando el DLUO indicado.
- > No conserve el envase abierto.

