



Solutions for wine making

Excellence[®] TXL

Saccharomyces cerevisiae – Cepa H27 seleccionada por Sarco

Levadura derivada de la mejora genética o Breeding dirigido, dotada de excelente capacidad fermentativa destinada a la elaboración de vinos rosados y blancos aromáticos y redondos. Cepa POF (-), URE2 (-), LP (+) que permite obtener vinos con un perfil aromático nítido respetando la tipicidad del suelo. Excellence TXL conviene a todo tipo de uvas.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Características fermentativas:

- Tolerancia al alcohol : hasta 15 %.
- Caracter LP(+) : Excelente implantación y cinética de fermentación franca y rápida.
- Necesidad de nitrógeno moderada (FA óptima a partir de 150 mg/L).
- Tolerancia a bajas temperaturas (a partir de 13°C).
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

> Características aromáticas:

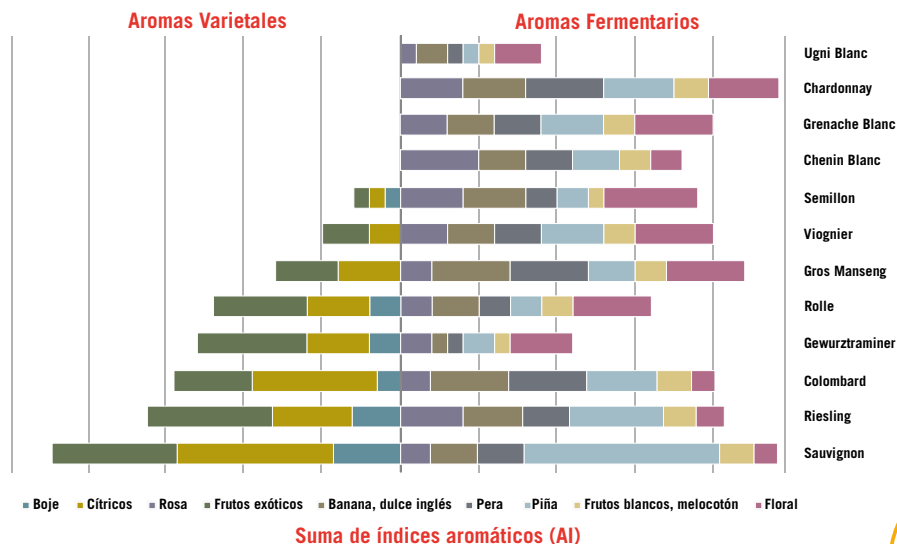
- Carácter POF (-): cepa desprovista de la actividad cinamata-decarboxilasa, responsable de la formación de vinil-fenoles, responsables de notas tipo «farmacéuticas, gouache».
- Carácter URE2 (-): favorece la producción de tioles volátiles (4MMP, A3MH, 3MH).
- Proporciona al vino intensidad floral y afrutado.
- Produce muy poco acetato de isoamilo (banana) = **Exalta la tipicidad**

EJEMPLO DE UTILIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL ENSAYO

Vendimia: 2011
 Zona: Hemisferios Norte y Sur
 Tipo de uva: 12 tipos distintos de uvas
 GAP: de 11,5 a 13% Vol
 T° de la FA: de 14 a 21°C
 Turbidez: de 20 a 120 NTU
 Nitrógeno disponible: de 140 a 210mg/L

Perfil aromático de Excellence TXL en los distintos tipos de uva





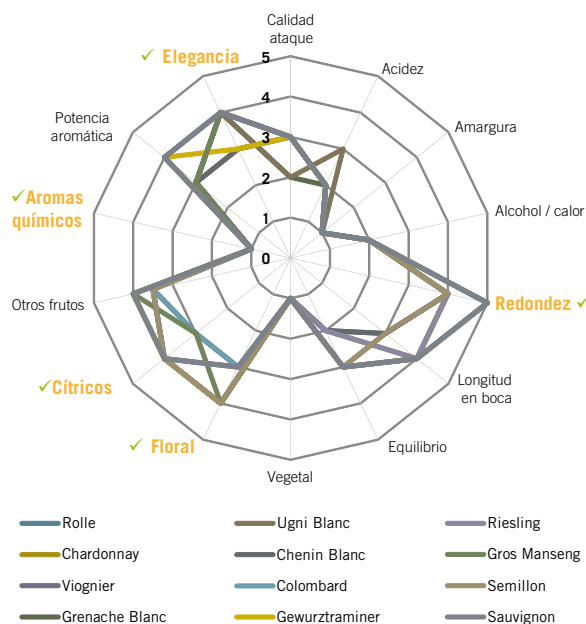
Solutions for wine making

Dosis de Vinil-fenoles:
 ([V4P] + [V4G])/ umbral de percepción



Producción poco importante de vinil-fenoles por la cepa Excellence TXL.
 Gran nitidez aromática y ganancia en frescura.

Compilación de las catas



DOSIS DE EMPLEO

> 20g/hL.

MODO DE EMPLEO

> Rehidratación:

- Mezclar las levaduras 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:

- Verter 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.

ACONDICIONAMIENTO

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

CONSERVACIÓN

> Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha óptima de utilización indicada.

> No conservar un paquete abierto.

