



Solutions for wine making

Excellence XR

Saccharomyces Cerevisiae – Cepa XR seleccionada por Sarco

Levadura específica para vinos tintos de calidad. Excellence XR produce vinos potentes, privilegiando la estructura, el volumen en boca y la complejidad. Seleccionada por sus capacidades fermentativas y su alta producción de polisacáridos y de glicerol, Excellence XR se recomienda para la vinificación de las uvas tintas naturalmente concentradas.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Alto poder alcohólico >16%.
- > Implantación fácil con muy buena regularidad de fermentación.
- > Buena revelación del complejo polifenoles/polisacáridos.
- > Alta producción de polisacáridos.
- > Alta producción de glicerol.
- > Baja producción de acidez volátil.

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Mezclar las levaduras Excellence XR en 10 veces su peso de agua entre 35°C y 40°C. Dejarlas reactivarse 20 minutos y homogeneizar. Luego, diluir este medio de reactivación con 3 veces el mosto de la cuba para evitar un choque térmico y esperar 10 minutos, como máximo. Controlar que la diferencia de temperatura entre la preparación y el mosto no sobrepase 5°C.
- > Finalmente, verter directamente la preparación de levaduras en la cuba de fermentación y homogeneizar por remontado.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

CONSERVACION

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

