



Solutions for wine making

## Excellence B2

**Saccharomyces cerevisiae – Щам B2 селектиран от Sarco**

Селектирани дрожди за производство на висококачествени бели и розе вина. EXCELLENCE B2 комбинира ферментационни и органолептични качества. Вината произведени с EXCELLENCE B2 изразяват силно ароматен финес чрез непрекъснато и добре балансирано тяло.

### ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Производство на висок алкохол: > 14%
- > Лесно внедряване, редовна и задълбочена ферментация
- > Ферментационна температура: от 14°C
- > Не произвежда винил феноли
- > Високо производство на естери
- > Високо производство на полизахариди
- > Ниско производство на летливи киселини
- > Много ниско производство на серни компоненти

### ПРИЛОЖЕНИЯ

- > Идеални за производство на бели и розе вина, EXCELLENCE B2 изразяват максимален финес благодарение на това, че не произвеждат винил феноли.
- > EXCELLENCE B2 показват в оптимален начин, характеристиките и комплексността на сорта и почвата.
- > EXCELLENCE B2 произвеждат много естери и полизахариди и позовават производството на добре балансирани вина, които се характеризират чрез плодовост, финес, обем и дължина на вкуса.

### ДОЗИРОВКА

- > 20g/hl

### ПОДГОТОВКА

- > Смесете EXCELLENCE B2 със същото количество starter в 10 пъти по-голям обем вода с температура 35 и 40°C. Оставете в покой за 20 минути и разбъркайте.
- > След това излейте разтвора в 3 пъти по-голям обем мъст за засяване и за да се избегне температурен шок, който би навредил на дрождите. Изчакайте 10 минути и накрая внесете така приготвения разтвор във ферментатора. Хомогенизирайте чрез препомпване.

### ОПАКОВКА

- > 500 g пакет

### СЪХРАНЕНИЕ

- > Да се пази на студено и сухо място. Да се използва веднага след отваряне.

