



Solutions for wine making

Excellence C1

Saccharomyces cerevisiae - Щам C1 селектиран от Sarco

Селектирани дрожди за производство на висококачествени бели вина. EXCELLENCE C1 произвежда заоблени ароматни вина, които са типични за сорта и почвата. EXCELLENCE C1 също така се отличава с изключителния си ферментационен капацитет в широк температурен диапазон.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Производство на висок алкохол: 14,5%
- > Лесно внедряване, редовна и задълбочена ферментация
- > Ферментационна температура: от 13°C до 30°C
- > Ниско производство на летливи киселини
- > Високо производство на естери
- > Високо производство на полизахариди
- > Много ниско производство на серни компоненти

ПРИЛОЖЕНИЯ

- > EXCELLENCE C1 се препоръчва за винификация на Шардоне за да се получат ароматни заоблени вина, които се отличават със сортовост и тероар. Препоръчван се из за сорта Совиньон, като в резултат ще се получат деликатни, добре изразени вина с аромати на грейпфрути маракуя.
- > EXCELLENCE C1 може да се използва в широк температурен диапазон:
 - При ферментационни температури между 18°C и 22°C, EXCELLENCE C1 продуцира хармонични и комплексни винаroduces с подчертани сортови характеристики.
 - При по-ниски температури между 14°C до 18°C, EXCELLENCE C1 позволява производство на елегантни вина със силни аромати.
- > По време на отлежаване върху утайки, EXCELLENCE C1 засилва ароматните характеристики и заоблеността на вината

ДОЗИРОВКА

>20g/hl

ПОДГОТОВКА

- > Смесете EXCELLENCE C1 със същото количество starter в 10 times 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.