



Solutions for wine making

Excellence FR: червени вина с плодови аромати.

Excellence FR позволява на винопроизводителите да достигнат до червени вина тип "primeur", които се характеризират с интензивни и експресивни (особено плодови) аромати благодарение на високото производство на летливи естери, които обаче са също така дават пълнота и постоянство на небцето.

ЕНОЛОГИЧЕН ИНТЕРЕС

Excellence FR позволява рязка и пълна алкохолна ферментация без отделяне на летливи киселини.

Excellence FR продуцира вина богати на летливи естери.

- > Бързо и ефективно стартиране.
- > Алкохолната ферментация привършва бързо, с много ниско производство на летливи киселини.
- > "Primeur" типа вина се постигат чрез интензивни и експресивни аромати (плодови), които са в резултат на по-високото производство на естери в сравнение с референтни щамове използване за производството на Божуле Нуво.
- > Обемни и постоянни вина.

АРОМАТЕН ПРОФИЛ

> Сляпа дегустация потвърди, че Excellence FR позволява да се постигнат качествени вина, с интензивни аромати, значително повече интензивни и плодови, с високо качество, като вината се характеризират по-добри танинови усещания и продължителност.

ДОЗИРОВКА

> Препоръчваме доза от 20 g/hL.

ПОДГОТОВКА

- > Смесете EXCELLENCE FR със същото количество starter в 10 times по-голям обем водас 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.

СЪХРАНЕНИЕ

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

ОПАКОВКА

> 500 g пакет

