



Solutions for wine making

Excellence FTH

Saccharomyces cerevisiae – FTH щам селектиран от Sarco

Този щам е получен в резултат на специфично размножаване, което е довело до силна ферментационна способност. Excellence FTH притежава изключителна способност да произвежда летливи тиоли. EXCELLENCE FTH продуцира ароматни и комплексни вина с доминантни характеристики: тропически плодове, цитруси и английски чешпир.

Excellence FTH работи добре със сортове които притежават прекурсори на цистеинил, като Совиньон Бланк; Ризлинг; Френски Коломбард; Юни Бланк и Мансен.

ЕНОЛОГИЧЕН ИНТЕРЕС

Ферментационни характеристики:

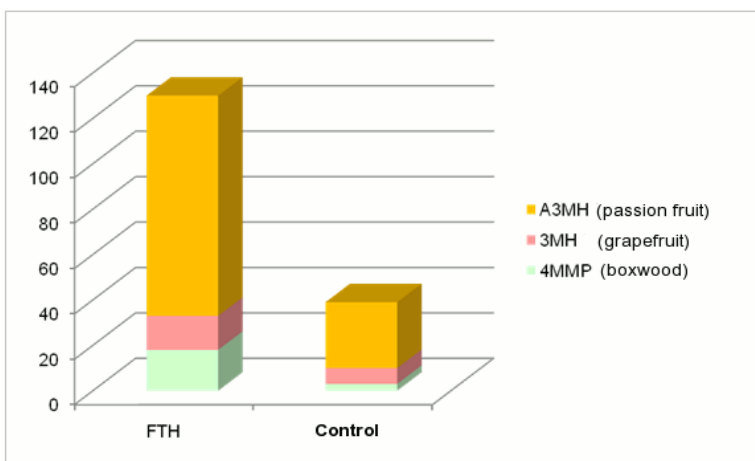
- > Алкохолен толеранс: до 15 %.
- > Средни до високи нужди от азот.
- > Толеранс към ниски температури (от 14°C)
- > Ниски летливи киселини и производство на H₂S.

Ароматни характеристики

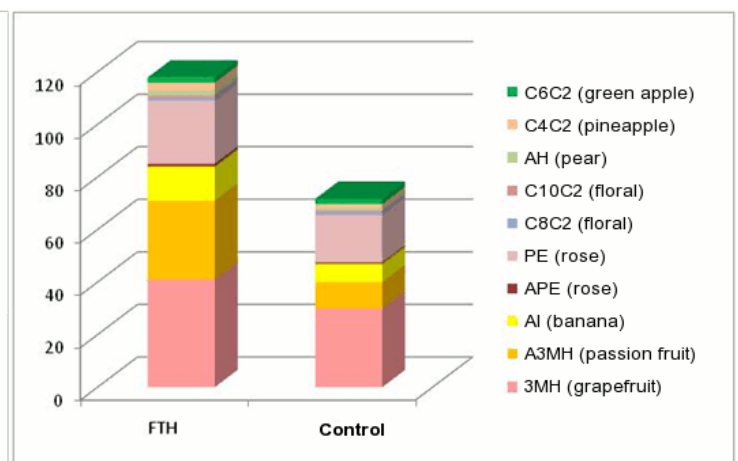
- > Отлична способност за освобождаване на тиолни аромати: 3MH (грейпфрут), A3MH (маракуя), 4MMP (чешпир)
- > Добро производство на ферментативни аромати: AI (банан), APE (роза), C4C2 (ананас), AH (круши)

ПРИМЕРИ ЗА УПОТРЕБА

Фигура 1: Совиньон Бланк, Н3, 2007
РАС: 13 % об., АФ 15°C, 70 NTU



Фигура 2: Сира 2007 (розе)
РАС: 13 % об., АФ 15°C, 20 NTU





Solutions for wine making

ДОЗИРОВКА

> 20g/hL

НАЧИН НА УПОТРЕБА

> **Рехидратация:** Смесете дрождите със същото количество starter в обем 10 пъти тяхното тегло топлавода (35-40°C). Оставете за 20 минути и хомогенизирайте. За да се избегне температурен шок, разреждете тази реактивационна среда с 3 пъти по-голям обем мъст от съда, който ще се засява и изчакайте за 10 минути. Проверете температурната разлика между дрождите и мъстта да не надвишава 10°C при засяване.

> Общото време за подготовка, не трябва да надвишава 45 минути.

> **Въвеждане:** излейте разтвора във ферментатора и хомогенизирайте чрез препомпване.

ОПАКОВКА

> 500 g пакет

СЪХРАНЕНИЕ

> Да се пази на студено и сухо място в оригиналната опковка. Да се използва веднага след отваряне. Да не се съхраняват отворени пакети

AD-27/11/2009

