



Solutions for wine making

## Excellence FW

*Saccharomyces cerevisiae* - Щам B2006 селектиран от Sarco

Тези специфични дрожди работят добре с плодово насочени бели и розе вина. Благодарение на баланса между естери и тиолни компоненти, EXCELLENCE FW продуцира фини вина с различен ароматен финес и всичко това при баланс в структурата.

Бърза ферментационна кинетика и ниско производство на летливи киселини.

Excellence FW е подходяща за много и различни сортове.

### ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Ферментационни характеристики

- > Алкохолен толеранс: до 14,5 % об.
- > Регулярна ферментация дори и при много утаени мъсти (<50 NTU)
- > Оптимална мъстност между 50 и 100 NTU
- > Ниско производство на летливи киселини
- > Температура на ферментация от 13°C (оптимална температура: 15-18°C)
- > Нужда от азот: ниска

#### Ароматни характеристики

- > Високо производство на естери: Изоамил Ацетат, Фенил етил ацетат, Фенил-2-етанол, Хексилс Ацетат(цветя)
- > Добро производство на тиоли АЗМН и ЗМН (екзотични и цитрусови плодове)

### ДОЗИРОВКА

- >20g/hl

### ПОДГОТОВКА

- > **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, разрежете 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 опаковка. Да се използва веднага след отваряне. Да не се съхраняват отворени пакети

AD-27/11/2009

