



Solutions for wine making

# Excellence SP

**Saccharomyces cerevisiae - Щам SP селектиран от Sarco**

Селектирани дрожди за производство на висококачествени червени вина. EXCELLENCE SP комплексни вина с висока степен на аромати на червени плодове. Заради своите ферментационни възможности, EXCELLENCE SP се препоръчва за производство на вина от тип „премиум“ до тип „икона“.

## ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Високо производство на алкохол: >15°C.
- > Лесно въвеждане, редовна и задълбочена ферментация.
- > Високо производство на полизахариди.
- > Ниско производство на летливи киселини.
- > Освобождаване на аромати на червени плодове в големи количества.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

- > За производство на вина от тип „премиум до тип „икона“  
Благодарение на високото производство на полизахариди и глицерол, EXCELLENCE SP води до структурирани, обемни вина.
- > EXCELLENCE SP повишава ароматите на червени плодове и се препоръчва за винифициране на Мерло, Каберне; Сира; Малбек и Пино Ноар.

## 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.

