



Solutions for wine making

Excellence STR

Saccharomyces cerevisiae - Щам F1 селектиран от Sarco

Този щам е получен в резултат на специфично размножаване, което е довело до силна ферментационна способност. Excellence STR продуцира плодови, ароматно насочени бели и розе вина.

Поради високото си производство на естери и тиолни компоненти, EXCELLENCE STR произвежда ароматни вина с доминантни характеристики на свежести плодовост като fruity like английски сладки бонбони, банани, цитруси и and бъз.

Excellence STR е подходящ за различни сортове.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

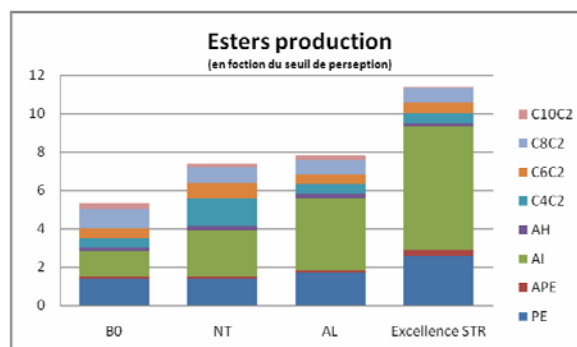
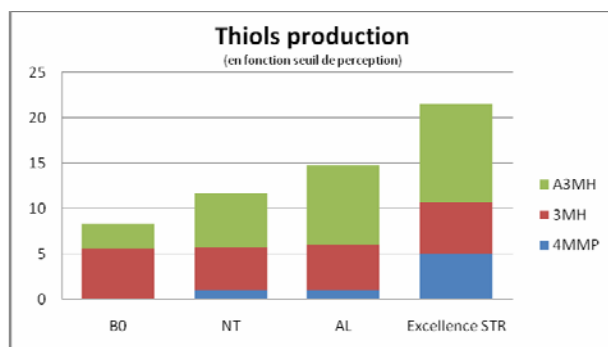
Ферментационни характеристики

- > Алкохолен толеранс: до 14%.
- > Отлична ферментационна кинетика (протичане на АФ между 10 и 14 дни).
- > Нужда от азот: ниска до средна
- > Толеранс към ниски температури (от 13°C)
- > Ниско производство на летливи киселини и H₂S
- > Оптимална мътност между 50 и 100 NTU
- > Температура на ферментация от 13°C (оптимална температура: 15-18°C)

Ароматни характеристики

- > Отлично производство на естери (цветя, английски бонбони): изоамил ацетат (банани), фенил етил ацетат (карамфил), фенил-2-етанол, хексил ацетат (круша)
- > Добро производство на тиоли АЗМН и ЗМН (екзотични плодове, цитруси)
- > Производство на ароматни вина, свежи и плодови,

ПРИМЕР ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ



Фигури 1a и 1b: Характеристики на опита: Совиньон Бланк, Долината на река Лоара, Гроздобер 2009, Пот. Алк.: Vol 13% АФ при 16 ° C, 50 NTU, азот: 200mg / L





Solutions for wine making

Дозировка

>20g/hl

НАЧИН НА УПОТРЕБА

> **Рехидратация:** Смесете дрождите със същото количество стартер 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

