



Solutions for wine making

Excellence STR

Saccharomyces Cerevisiae – Variedad F1 seleccionada por Sarco

Excellence STR proveniente de mejora genética (Breeding), dotada de excelente capacidad fermentativa y destinada a la elaboración de vinos blancos y rosados afrutados.

Gracias a su fuerte producción de esteres y a ciertos componentes tiólicos, Excellence STR produce vinos muy aromáticos con una dominante fresca y afrutada de tipo caramelo Inglés, plátanos, cítricos y flores blancas.

Excellence STR conviene a todo tipo de cepa.

INTERÉS ENOLÓGICO

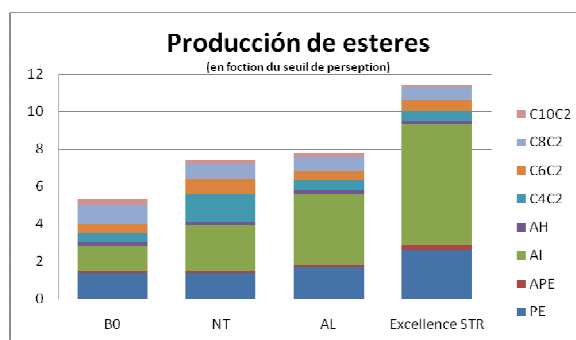
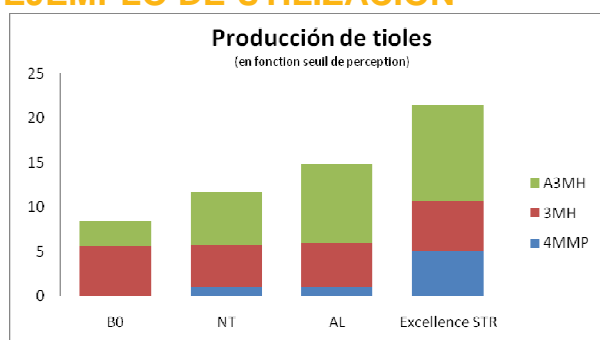
Características fermentativas

- > Tolerancia al alcohol: hasta 14%.
- > Excelente cinética de fermentación (duración de la FA entre 10 y 14 días)
- > Necesidad de nitrógeno de baja a medio
- > Tolerancia a las bajas temperaturas (a partir de 13 °C)
- > Baja producción de acidez volátil y H₂S
- > Turbidez óptimo entre 50 y 100 NTU

Características aromáticas

- > Fuerte producción de esteres (flores, caramelo Inglés): Acetato de Isoamil, Acetatos fenil y etil, fenil-2-etanol, Acetato de hexil.
- > Buena producción de tioles A3MH y 3MH (frutos exóticos y cítricos).
- > **Producción de vinos aromáticos, frescos et afrutados**

EJEMPLO DE UTILIZACIÓN



Figuras 1a et 1b : Características del ensayo : Sauvignon blanc, Val de Loire, Vendimia 2009, TAP : 13 % Vol, FA a 16°C, Turbidez 50 NTU, nitrógeno disponible : 200mg/L

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.





Solutions for wine making

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
- > **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba de fermentación y homogeneizar con un remontado.
- > **En presencia de factores limitantes** (GAP elevado, baja turbidez, baja temperatura), utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.
- > **A fin de favorecer la revelación de los aromas**, utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha óptima de utilización indicada. No conservar un paquete abierto.

AD-27/11/2009

