



Solutions for wine making

Excellence FTH

Saccharomyces cerevisiae – Cepa FTH seleccionada por Sarco

Cepa proveniente de mejora genética, dotada de excelentes capacidades fermentativas, Excellence FTH posee una excepcional capacidad de revelación de los tioles volátiles.

INTERÉS ENOLÓGICO

Características fermentativas

- > Tolerancia al alcohol: hasta 15 %.
- > Necesidad de nitrógeno de media a elevada.
- > Tolerancia a las bajas temperaturas (a partir de 14°C)
- > Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

Características aromáticas

- > Excelente capacidad de revelación de los aromas tiólicos: 3MH (pomelo), A3MH (fruta de la pasión), 4MMP (boj)
- > Buena producción de aromas fermentativos: AI (plátano), APE (rosa), C4C2 (piña), AH (pera)...

EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

Figura 1 : Sauvignon blanc, NZ, 2007
GAP : 13 % Vol, FA 15°C, 70 NTU

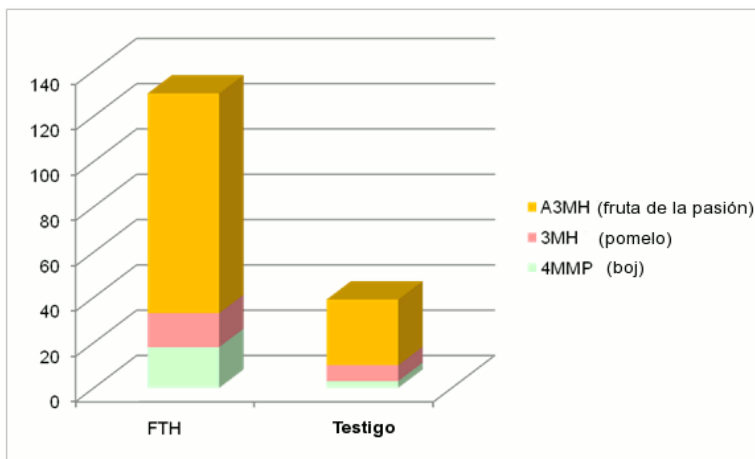
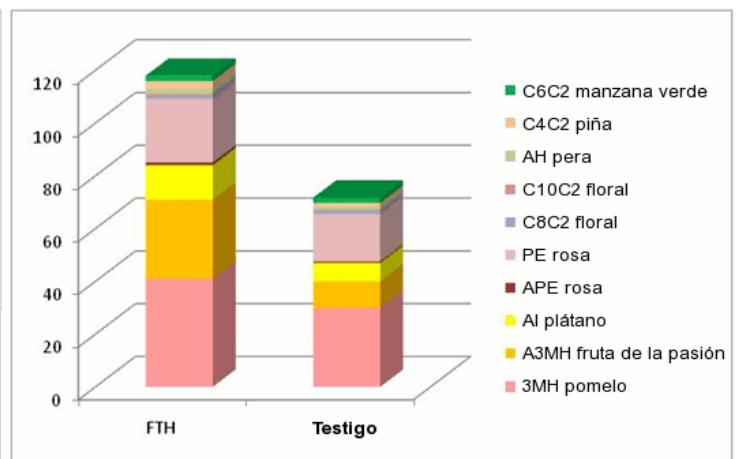


Figura 2 : Syrah 2007 (rosado)
GAP : 13 % Vol, FA 15°C, 20 NTU



DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hL



MODO DE EMPLEO

- > **Rehidratación:** Mezclar las levaduras con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso de agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Con el fin de evitar choque térmico, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto del tanque a inocular y luego esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre el inóculo y el mosto sea inferior a 10°C, en el momento de la inoculación.
- > El tiempo total de preparación no debe superar los 45 minutos.
- > **Incorporación:** versar directamente el inóculo en el tanque de fermentación y homogeneizar con la ayuda de 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 tioles volátiles**, utilizar **Oenostim** en el agua de rehidratación.

ENVASES

- > Paquete envasado al vacío 500 g. Caja de 10kg.

CONSERVACIÓN

- > Consérvese en lugar fresco y seco, en su envase original, y respetando el DLUO indicado.
- > No conserve el envase abierto.

