



LEVADURA EXCELLENCE GC

GRANT CARMENET

Saccharomyces Cerevisiae – Cepa seleccionada en Chile tras 5 años de investigación

DESCRIPCION

Excellence GC es ideal para la producción de vinos tintos obtenidos de la variedad de uva Carmenere por su capacidad para atenuar el carácter vegetal (pirazina). Su capacidad de implantación permite un desarrollo rápido y completo de la fermentación alcohólica. **Excellence GC** produce de vinos intensos y persistentes gracias a una fuerte producción de esteres volátiles.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Características fermentativas:

- Su implantación rápida y eficaz permite la fermentación completa de los azúcares.
- Excelente cinética de fermentación.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%.
- Necesidad de nitrógeno de baja a media.
- Baja producción de acidez volátil y H₂S.

Características aromáticas:

- Fuerte producción de esteres: 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 e intensos respetando las propiedades del Carmenere y atenuando el carácter vegetal (pirazina).
- La degustación “a ciegas” lo confirma: **Excellence GC** permite obtener vinos cualitativos y significativamente más intensos. En boca estos vinos son más tánicos, persistentes y sin carácter vegetal.

DOSIS

20g/hl.

PRESENTACION

Paquete de 500 g empacado al vacío. Caja de 10 kg.

ALMACENAMIENTO

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.