



LEVADURA EXCELLENCE STR

Saccharomyces Cerevisiae – Variedad F1 seleccionada por Sarco

DESCRIPCION

Excellence STR proveniente de mejora genética (Breeding), no GMO, 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.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Características fermentativas

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

DOSIS

20 g/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.