



LEVADURA EXCELLENCE XR

Saccharomyces Cerevisiae - Cepa XR seleccionada por Sarco

DESCRIPCION

Levadura específica para los vinos tintos de calidad. **Excellence XR**, produce vinos potentes, privilegiando la estructura, el volumen en boca y la complejidad.

Seleccionada por su capacidad fermentativa y su alta producción de polisacáridos y glicerol, **Excellence XR** se recomienda para la vinificación de uvas tintas naturalmente concentradas.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Alto poder alcohólico >15°.
- Implantación fácil con muy buena regularidad de fermentación.
- Buena revelación del complejo polifenoles / antocianos.
- Alta producción de Polisacáridos.
- Alta producción de glicerol.
- Baja producción de acidez volátil.

MODO DE EMPLEO

Elaboración de vinos de crianza y de reserva.

Excellence XR se recomienda para la vinificación de las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mourvèdre, Carignan, Tannat, Tempranillo, Malbec, Syrah, Grenache, realizando la estructura y la complejidad aromática.

Gracias a su alta producción de Polisacáridos y de glicerol, **Excellence XR** produce vinos potentes, con mucho volumen de boca.

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.