



LEVADURA EXCELLENCE FTH

Saccharomyces Cerevisiae – Cepa FTH seleccionada por Sarco

DESCRIPCION

Cepa proveniente de mejoras genéticas por cruce de cepas (Breeding), no GMO, dotada de excelentes capacidades fermentativas, **Excellence FTH** posee una excepcional capacidad de revelación de los tioles volátiles.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Características fermentativas

- Tolerancia al alcohol: hasta 15%.
- Necesidad de nitrógeno de media a elevada.
- Buena 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, retama).
- Buena producción de aromas fermentativos: AI (plátano), APE (rosa), C4C2 (piña), AH (pera)...

DOSIS

20 g/hl.

PRESENTACION

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

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.