



LEVADURA EXCELLENCE SP

Saccharomyces cerevisiae- Cepa SP seleccionada por Sarco

DESCRIPCION

Levadura específica para los vinos tintos de calidad. **Excellence SP** produce vinos sedosos y aromáticos privilegiando notas a frutas rojas. Posee excelente capacidad fermentativa, **Excellence SP** se recomienda para la elaboración de vinos tintos de crianza y varietales finos.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Poder alcohólico >15°.
- Implantación rápida, fermentación segura y completa.
- Baja producción de acidez volátil.
- Buena producción de Polisacáridos.
- Buena producción de glicerol.
- Alta revelación de aromas de frutas rojas.

MODO DE EMPLEO

Elaboración de vinos tintos de crianza y varietales finos.

Gracias a una buena producción de Polisacáridos y de glicerol, **Excellence SP** produce vinos redondos y carnosos.

Su capacidad a destacar los aromas de frutas rojas hace de **Excellence SP** una levadura particularmente recomendada para la vinificación de las variedades: Pinot noir, Syrah, Tempranillo, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, en los que realza notas frutales, aportando armonía y el equilibrio.

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.