



LEVADURA EXCELLENCE TXL

Saccharomyces cerevisiae – Cepa H27 seleccionada por Sarco

DESCRIPCION

Levadura derivada de la mejora genética o Breeding dirigido, dotada de excelente capacidad fermentativa destinada a la elaboración de vinos rosados y blancos aromáticos y redondos.

Cepa POF (-), URE2 (-), LP (+) que permite obtener vinos con un perfil aromático nítido respetando la tipicidad del suelo. Excellence TXL conviene a todo tipo de uvas.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Características fermentativas:

- Tolerancia al alcohol : hasta 15 %.
- Carácter LP(+): Excelente implantación y cinética de fermentación franca y rápida.
- Necesidad de nitrógeno moderada (FA óptima a partir de 150 mg/L).
- Tolerancia a bajas temperaturas (a partir de 13°C).
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

Características Aromáticas:

- Carácter POF (-): cepa desprovista de la actividad cinamata-decarboxilasa, responsable de la formación de vinil-fenoles, responsables de notas tipo «farmacéuticas, gouache».
- Carácter URE2 (-): favorece la producción de tioles volátiles (4MMP, A3MH, 3MH).
- Proporciona al vino intensidad floral y afrutado.
- Produce muy poco acetato de isoamilo (banana) = Exalta la tipicidad
- Producción poco importante de vinil-fenoles por la cepa Excellence TXL.
- Gran nitidez aromática y ganancia en frescura.

DOSIS

20g/hL.

PRESENTACION

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

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