



Solutions for wine making

Excellence XR

Saccharomyces cerevisiae - Щам XR селектиран от Sarco

Селектирани дрожди за производство на високо качествени червени вина. EXCELLENCE XR продуцират богати вина с много структура и обем в устата. Избрани заради своите ферментационни възможности и високото производство на полизахариди и глицерол, EXCELLENCE XR се препоръчват за винификация натурално концентрирани червени сортове.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Високо производство на алкохол: >15°C
- > Лесно въвеждане, редовна и задълбочена ферментация
- > Високо освобождаване на полифенол/антоцианни комплекси
- > Продуцира високи нива на полизахариди
- > Производство на високи нива глицерол
- > Ниски нива на летлива киселинност

ПРИЛОЖЕНИЯ

- > За производство на вина от тип „премиум“ до тип „икона“.
- > EXCELLENCE XR повишава комплекса полифеноли – антициани на грозде от сортовете, като Мерло; Каберне Совиньон; Каберне Фран; Малбек; Сира; Гренаш.
- > Благодарение на освобождаването на големи количества полизахариди и глицерол, EXCELLENCE XR произвежда структурирани вина с голям обем в устата.

ДОЗИРОВКА

>20g/hl

ПОДГОТОВКА

- > Смесете EXCELLENCE B2 със същото количество starter в 10 пъти по-голям обем вода с температура 35 и 40°C. Оставете в покой за 20 минути и разбъркайте.
- > След това излейте разтвора в 3 пъти по-голям обем мъст за засяване и за да се избегне температурен шок, който би навредил на дрождите. Изчакайте 10 минути и накрая внесете така приготвения разтвор във ферментатора. Хомогенизирайте чрез препомпване.

ОПАКОВКА

> 500 g пакет

СЪХРАНЕНИЕ

> Да се пази на студено и сухо място. Да се използва веднага след отваряне.

