



Solutions for wine making

Excellence FR

Saccharomyces cerevisiae – Cepa RB4 seleccionada por la Sicarex Beaujolais

Elaborar vinos tintos afrutados, intensos y persistentes. Ideal para la producción de vinos tintos de consumo rápido.

Excelencia FR permite al vinificador conseguir vinos tintos caracterizados "primeur", intensos, grasos, persistentes en boca y expresivos al olfateo (afrutados) gracias a una fuerte producción de esteres volátiles.

INTERÉS ENOLÓGICO

Excellence FR posee muy buenas capacidades de implantación (los controles de implantación son positivos sobre la totalidad de los pruebas) y permite un desarrollo rápido y completo de la fermentación alcohólica sin producción de acidez volátil.

Excellence FR tiende a producir vinos más ricos en esteres volátiles.

- > Implantación rápida y eficaz.
- > Desarrollo rápido de la fermentación alcohólica y fermentación completa de los azúcares, con una producción de acidez volátil muy débil.
- > Obtención de vinos muy aromáticos, con alta expresión olfativa gracias a una alta producción de esteres volátiles
- > Grasos y persistentes en boca.

PERFIL SENSORIAL

> La degustación "a ciegas" lo confirma: Excellence FR permite obtener vinos cualitativos, significativamente más intensos y afrutados y de una calidad olfativa superior. En boca estos vinos son más tánicos y más persistentes.

DOSIS DE EMPLEO

> Recomendamos una dosis de empleo de 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

> **Reactivación:** Mezclar las levaduras en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C) adicionada de un poco de azúcar. Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.

> **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba.

CONSERVACIÓN

> Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto.

ACONDICIONAMIENTO:

> Paquete de 500 g.

AD-05/06/2009

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

