



Solutions for wine making

# Excellence SP

**Saccharomyces cerevisiae – Souche SP sélectionnée par Sarco**

Levure spécifique pour vins rouges de qualité. Excellence SP produit des vins ronds et aromatiques privilégiant les notes de fruits rouges. Dotée d'excellentes capacités fermentaires, Excellence SP est recommandée pour la production de vins rouges de cœur de gamme; primeurs ou de garde. Elle convient également aux vinifications en macération carbonique.

## INTÉRÊT OENOLOGIQUE

- > Pouvoir alcoogène élevé : 13,5%.
- > Implantation facile, fermentation régulière et complète.
- > Faible production d'acidité volatile.
- > Production de polysaccharides élevée.
- > Bonne révélation des arômes fruits rouges.

## DOSE D'EMPLOI

- > 20g/hl.

## MODE D'EMPLOI

- > **Réactivation:** Mélanger les levures avec la même quantité de sucre dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemercer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 5°C.
- > **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

## CONDITIONNEMENT

- > Poche de 500 g.

## CONSERVATION

- > Conserver au frais et au sec. Ne pas conserver un paquet entamé.

