



Solutions for wine making

Excellence B2

Saccharomyces cerevisiae – Souche B2 sélectionnée par Sarco

Levure spécifique pour l'élaboration de vins blancs et rosés de qualité. Excellence B2 allie performances fermentaires et qualités organoleptiques. Les vins produits par Excellence B2 expriment une très grande finesse aromatique soutenue par une bouche longue et équilibrée.

INTÉRÊT OENOLOGIQUE

- > Pouvoir alcoogène élevé : 14,5%.
- > Implantation rapide et fermentation régulière et complète.
- > Bon pouvoir fermentaire dès 14°C.
- > Pas de production de vinyls phénols.
- > Bonne production d'esters.
- > Bonne production de polysaccharides.
- > Faible production d'acidité volatile.
- > Très faible production de composés soufrés.

DOSE D'EMPLOI

- > 20g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > **Réactivation:** Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C) additionnée d'un peu de sucre. 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 dans son emballage original hermétiquement clos

