

# la Grandir le vin

## Excellence

Saccharomyces Cerevisiae - Souche B2006 sélectionnée par Sarco



Levure spécifique pour vins blancs et rosés fruités de cœur de gamme, issus de raisins de maturité moyenne à bonne.

Grâce à sa forte production d'esters et de certains composés thiolés, Excellence FW produit des vins aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée : fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches, bonbon anglais... Ses performances fermentaires garantissent une cinétique de fermentation rapide et une faible production d'acidité volatile.

**Excellence FW convient à tout type de cépages.**

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Pouvoir alcoogène : jusqu'à 14,5 % vol
- > Cinétique de fermentation régulière même sur des moûts très débourbés (< 50 NTU)
- > Turbidité optimale entre 50 et 100 NTU
- > Faible production d'acidité volatile
- > Température de fermentation à partir de 13°C (Température optimale : 15-18 °C)
- > Besoins en azote : faibles
- > Forte production d'esters (fleurs, bonbon anglais) : Acétate d'isoamyle, Acétate phenyl ethyl, Phenyl-2-ethanol, Acétate d'hexyle
- > Bonne production de thiols A<sub>3</sub>MH et 3MH (fruits exotiques, agrumes)

