



## Solutions for wine making

# Excellence FTH

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

Souche issue du breeding, dotée d'excellentes capacités fermentaires, Excellence FTH possède une exceptionnelle capacité de révélation des thiols volatils.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

#### Caractéristiques fermentaires

- > Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %.
- > Besoin en azote moyen à élevé.
- > Tolérance aux faibles températures (à partir de 14°C)
- > Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

#### Caractéristiques aromatiques

- > Excellente capacité de révélation des arômes thiolés : 3MH (pamplemousse), A3MH (fruit de la passion), 4MMP (buis)
- > Bonne production d'arôme fermentaires : AI (banane), APE (rose), C4C2 (ananas), AH (poire)...

### EXEMPLES D'UTILISATION

Figure 1 : Sauvignon blanc, NZ, 2007  
TAP : 13 % Vol, FA 15°C, 70 NTU

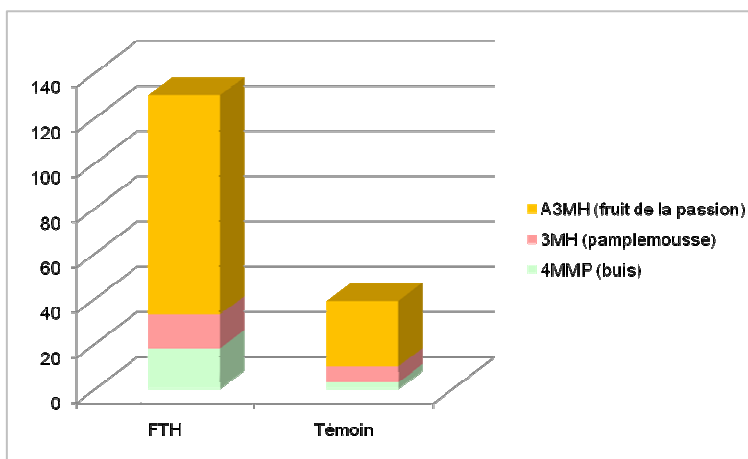
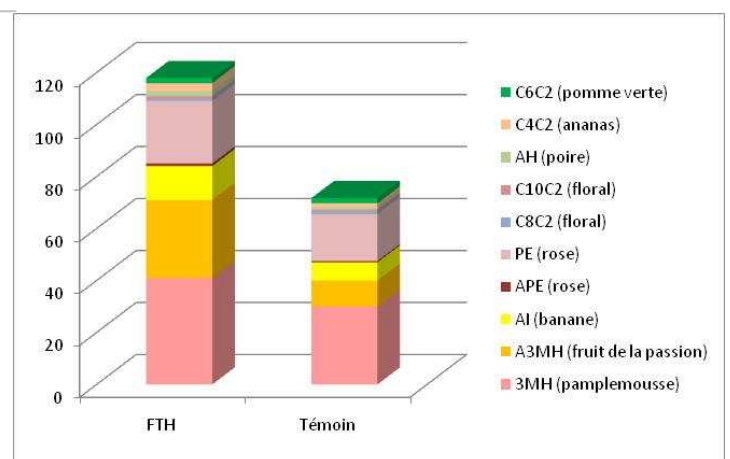


Figure 2 : Syrah 2007 (rosé)  
TAP : 13 % Vol, FA 15°C, 20 NTU



### DOSE D'EMPLOI

- > 20g/hL



## MODE D'EMPLOI

- > **Réhydratation:** 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 homo généiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve àensemencer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 10°C, au moment de l'inoculation.
- > Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes.
- > **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- > **En présence de facteurs limitant** (TAP élevé, faible turbidité, faible température), utiliser **Oenostim** dans l'eau de réhydratation.
- > **Afin de favoriser la révélation des thiols volatils**, utiliser **Oenostim** dans l'eau de réhydratation.

## CONDITIONNEMENT

- > Sachet sous vide de 500 g. Carton de 10kg.

## CONSERVATION

- > Conserver au frais et au sec, dans l'emballage d'origine, et dans la limite de la DLUO indiquée.
- > Ne pas conserver de paquet entamé.

