



Solutions for wine making

## EXCELLENCE FW

### FRUCHTIGER WEIN

*Stamm B2006, von Sarco selektiert*

**Spezielle Hefe für fruchtige Weiß- und Roséweine, als Herzstücke eines Sortimentes gedacht und aus Trauben mit gutem durchschnittlichem Reifegrad stammend. Dank seiner hohen Produktion an Estern und bestimmten thiolen Zusammensetzungen, produziert Excellence FW aromatische Weine mit einer frischen und fruchtigen Dominanz: exotische Früchte, Zitrusfrüchte, weiße Blumen, englischer Bonbon....**  
**Seine Leistungsfähigkeit bei der Vergärung garantiert eine schnelle kinetische Gärung und eine schwache Produktion von flüchtiger Säure.**  
**Excellence FW kann bei allen Rebsortenarten verwendet werden.**

### ÛNOLOGISCHE VORTEILE

Alkoholbildendes Vermögen : bis zu 14,5 % vol.  
Regelmäßige kinetische Vergärung selbst bei stark vorgeklärtem Most ( < 50 NTU)  
Optimale Trübung zwischen 50 und 100 NTU  
schwache Produktion an flüchtiger Säure  
Vergärtemperatur ab 13 °C ( Optimale Temperatur : 15 – 18 ° C )  
Bedarf an Stickstoff : gering  
Starke Produktion an Estern : Isoamyl Azetat, Phenyl Ethyl Azetat, Phenyl-2 Ethanol, Hexyl-Azetat ( Blumen, englischer Bonbon ..)  
Gute Produktion an A3MH und 3MH Thiolen ( exotische Früchte, Zitrusfrüchte )

### DOSIERUNG

20g/Hektoliter

### ANWENDUNG

#### Reaktivierung :

Vermischen Sie die Hefen mit 10 Mal ihr Eigengewicht an warmem Wasser ( 35 – 40 °C). Fügen Sie ein wenig Zucker hinzu. Lassen Sie anschließend 20 Minuten ruhen und homogenisieren. Um thermische Schocks zu vermeiden, verdünnen Sie diese Lösung mit dreifacher Menge Most aus dem Tank, der zu besäen ist und warten Sie dann 10 Minuten. Versichern Sie sich, dass der Temperaturunterschied zwischen dem Hefegemisch und dem Most weniger als 5°C beträgt.

#### Integrierung:

Geben Sie das Hefegemisch direkt in den Tank

**Verpackung** 500 g Pakete

#### Konservierung

In seiner hermetisch verschlossenen Ursprungsverpackung kühl und trocken lagern.  
Keine angefangenen Pakete aufbewahren.

