

## **PINK EXCEL**

---

### **VINOS ROSADOS AFRUTADOS**

#### **COMPOSICIÓN**

Cepa *Saccharomyces cerevisiae* dotada del factor *killer* favoreciendo su buena implantación.  
Cepa seleccionada en los viñedos del Sur de Francia.

#### **CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS**

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,3 g/l.
- Tolerancia al alcohol: 14,5% alc./vol.
- **Cepa fructófila: Necesidad de nitrógeno bastante importante.**
- Producción de acidez volátil débil.
- Fase latente corta.
- Fermenta igualmente a baja temperatura: a partir de 13°C.

**PINK EXCEL** resiste a condiciones difíciles de fermentación; revela, de una forma especial, aromas estables en el tiempo: caracteres afrutados frescos y florales (frutos exóticos, flores blancas...) que se expresan especialmente con una fermentación a baja temperatura.

**Esta levadura es fructófila, la adición de 20 g/hl de PREDFERM OPTIMO y de 20 g/hl de PREDFERM D.A.P. es muy aconsejable.**

#### **MODO DE EMPLEO**

Rehidratar las levaduras en el agua a unos 35°C (1 kg de levadura por 10 litros de agua).

Dejar reposar 15 minutos, después remover suavemente de vez en cuando durante 15 minutos.

- La fase de rehidratación no debe exceder de 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el término medio de la rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10°C en el momento de la adición de la levadura.
- El recipiente utilizado debe estar limpio.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

De 20 a 30 g/hl

#### **CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco y seco.

#### **EMBALAJE**

Bolsa de aluminio al vacío de 500 g, envase de cartón de 10 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**