

EXPERTI EXTREME

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione per fermentazioni di vini bianchi, rossi e rosati in condizioni estreme. Experti Extreme è caratterizzato da una buona resistenza all'alcol e con breve periodo di latenza.

Adatto a tutti i tipi di vino, specie in condizioni di scarso controllo termico. Ha un'ottima resistenza alle alte temperatura con una regolare cinetica di fermentazione, inoltre produce basse quantità di prodotti indesiderati. Molto sensibile alle basse temperature.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante E491.

IMPIEGO

Indicato per la fermentazione di vini ad elevato grado alcolico sostenibile.

Experti Extreme è, infatti, un ceppo con una ottima resistenza alle alte gradazioni alcoliche (18%), ed è stato selezionato per avere un'elevata resa in alcol, per la sua limitata produzione di acidità volatile e per essere resistente alle alte temperature (fino a 38 ° - 40 °C).

MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua tiepida per circa 15 minuti in agitazione. Aggiungere gradualmente alla soluzione piccole quantità di mosto e agitare per circa 15 minuti. Infine, aggiungere al mosto la soluzione preparata.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 25-30 g/hl

CONFEZIONI

Da 10 kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto è confezionato sottovuoto.

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi. Termine min di conservazione 42 mesi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.