

EXPERTI STRIKE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione per fermentazioni di vini bianchi, rosati e rossi.

Expert STRIKE è un lievito molto versatile, adatto a tutti i tipi di vino. Permette un pronto e rapido avvio della fermentazione alcolica, presenta breve fase di latenza ed è caratterizzato da una buona resistenza all'alcol.

La sua regolare cinetica di fermentazione consente di produrre basse quantità di prodotti indesiderati.

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15 °C e i 25 °C

Fase di latenza: breve

Vigore: ceppo molto vigoroso

Fabbisogni azotati: moderati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcol: 16% (v/v)

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di SO₂: bassa

Produzione di spuma: debole

Attività killer: killer

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante E491.

MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua tiepida (35-40 °C) 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.