

FERMSTYLE FINERED

Nutriment 100% organique, à haute teneur en acides aminés naturels idéal pour obtenir des vins rouges importants caractérisés par une expression aromatique élevée.

DESCRIPTION

FERMSTYLE FINERED naît d'une recherche attentive et minutieuse menée par l'équipe R&D d'Experti pour satisfaire les exigences actuelles du marché dans le domaine des vins rouges. Cette étude met en corrélation la composition aminoacide d'un nutriment et le profil aromatique des vins rouges des catégories Ultra Premium et Luxury. Il s'agit d'un activateur à base d'écorces et d'autolysat de levures particulièrement doté d'acides aminés spécifiques et de précurseurs aromatiques qui s'avèrent fondamentaux pour la caractérisation de vins au profil aromatique typique des grands vins rouges. L'utilisation de ce nutriment dans le moût permet de percevoir beaucoup plus nettement des arômes fruités évoquant les fruits des bois, la griotte et les fruits passerillés associés à des senteurs balsamiques.

COMPOSITION

Écorces et autolysat de levures

UTILISATION

FERMSTYLE FINERED doit être ajouté lors de la préparation du pied ou directement dans le moût.

Dans le processus de préparation du pied de fermentation, le produit doit être dispersé dans l'eau (au moins 5 fois son poids) juste avant l'ajout de la levure sèche active.

S'il est utilisé directement dans le moût, FERMSTYLE FINERED doit être préalablement suspendu dans un volume de moût égal à au moins 5 fois son poids.

MODE D'EMPLOI

Disperser FERMSTYLE FINERED dans un volume égal à 5 – 10 fois son poids en eau ou directement dans le moût.

Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au moût en fermentation avec un remontage garantissant l'homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

La dose conseillée est de 20-60g/hL

CONDITIONNEMENTS

De 1 kg et de 20 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.