

FERMSTYLE VELVET

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

DESCRIPTION

FERMSTYLE VELVET naît d'une recherche attentive et minutieuse menée par l'équipe R&D d'ExpertTi pour satisfaire les exigences actuelles du marché dans le domaine des vins rouges jeunes. Cette étude met en corrélation la composition aminoacide d'un nutriment et le profil aromatique des vins rouges caractérisés par une expression fruitée remarquable. Parmi les cultivars proposés par le marché, le Primitivo a été choisi comme variété de référence pour son bouquet fruité et ses arômes doux et veloutés. 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 "fruité doux". L'utilisation de ce nutriment dans le moût permet de percevoir beaucoup plus nettement des arômes fruités évoquant la prune, le cassis, la confiture et la griotte associés à des senteurs de maquis méditerranéen.

COMPOSITION

Écorces et autolysat de levures

UTILISATION

FERMSTYLE VELVET 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 VELVET doit être préalablement suspendu dans un volume de moût égal à au moins 5 fois son poids.

MODE D'EMPLOI

Disperser FERMSTYLE VELVET 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.