

EXPERTI METSHIELD

Metschnikowia pulcherrima

DESCRIZIONE

Ceppo di lievito non-*Saccharomyces* appartenente alla specie *Metschnikowia pulcherrima* selezionato da Experti per il suo contributo positivo alla complessità aromatica e per la notevole capacità di limitare lo sviluppo delle popolazioni microbiche indesiderate. Experti Metshield può essere impiegato sia per la bioprotezione che per la vera e propria fermentazione alcolica. Si caratterizza per le sue peculiari attività enzimatiche attive nel mosto che permettono la liberazione dei terpeni (in particolare linalolo e geraniolo) e degli aromi tiolici. Inoltre, possiede un'ottima tolleranza all'etanolo (fino a 12,5-13%). Il decorso fermentativo di Experti Metshield, utilizzando come nutriente di fermentazione Provital Thiol, consente di portare a termine la fermentazione senza dover ricorrere all'inoculo sequenziale con altri ceppi di *S. cerevisiae*. Qualora la gradazione alcolica potenziale del mosto sia elevata (superiore a 12,5 - 13 % alcol), si consiglia un'aggiunta sequenziale dopo 48-72 ore del ceppo di lievito della linea Maurivin o Experti prescelto per garantire un regolare e veloce svolgimento delle fasi finali di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (*Metschnikowia pulcherrima*).

MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida a 25-30 °C per circa 15 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Provital Energy ST, in rapporto 1:4 con il lievito. Aggiungere gradualmente alla soluzione piccole quantità di mosto facendo attenzione agli shock termici (max 10 °C), agitare e attendere per altri 15 minuti. Ripetere l'operazione fino alla completa acclimatazione del lievito nei confronti della temperatura. Infine, aggiungere al mosto attraverso un rimontaggio.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 10-30 g/hL

CONFEZIONI

Pacchetti da 500 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto è confezionato sottovuoto.

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°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.

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.