

EXPERTI STRIKE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPTION

Souche de levure variétale sélectionnée pour sa capacité à fermenter de grands volumes de vins blancs, rosés et rouges. Elle possède des caractéristiques technologiques élevées et produit des quantités extrêmement limitées de composés qui peuvent interférer avec la qualité du vin.

ExpertI STRIKE permet un démarrage prompt et rapide de la fermentation alcoolique, présente une courte phase de latence et est caractérisée par une bonne résistance à l'alcool. Grâce à sa cinétique de fermentation régulière, elle produit de faibles quantités de produits indésirables. Elle trouve également son emploi dans la production de vins provenant de moûts désulfités.

Cinétique de fermentation

Température : entre 15 °C et 25 °C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche vigoureuse

Besoins azotés : modérés

Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : 15% vol

Production d'acidité volatile : faible

Production de SO₂ : faible

Activité killer : killer

COMPOSITION

Levure sèche active (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 parties d'eau tiède (35-38 °C) pendant environ 15 minutes. Il est conseillé d'ajouter dans l'eau de réactivation du Provital Energy ST, dans un rapport 1:4 avec la levure. Ajouter graduellement à la solution de petites quantités de moût en faisant attention aux chocs thermiques (max 10 °C), agiter et attendre 15 minutes supplémentaires. Répéter l'opération jusqu'à l'acclimatation complète de la levure vis-à-vis de la température. Enfin, ajouter au moût par un remontage.

DOSES D'EMPLOI

Un dosage de 20-30 g/hL est conseillé

CONDITIONNEMENTS

10 kg

CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide.

Conditionnement fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Conditionnement ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et ventilé ; utiliser le produit dans de brefs délais.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.

EXPERTI srl

Sede Operativa via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)

Tel. 045.7675023 Fax 045.7675380 Mail experti@experti.it Web www.experti.it