

EXPERTI RECORD *Saccharomyces Cerevisiae*

DESCRIPTION

Levure sèche active de vinification. Particulièrement indiquée pour la vinification de vins corsés et structurés grâce à sa résistance élevée à l'alcool. Sa cinétique de fermentation s'avère rapide, propre et régulière avec une gamme de température d'action très large. Ces *Saccharomyces Cerevisiae* ont une production d'acidité volatile très faible et ne produisent pas de composés soufrés, par conséquent les vins s'avèrent plus aromatiques et exaltent davantage les notes fruitées.

ExperTi RECORD est indiquée surtout pour la fermentation de moûts sur raisins passerillés et pour la reprise de fermentation en cas d'arrêt ; adaptée aussi bien aux vins blancs qu'aux vins rouges.

Utilisée également pour des situations peu favorables comme la présence de Botrytis, les carences nutritionnelles et les basses températures, où la fermentescibilité du moût peut être réduite. Dans tous ces cas **ExperTi RECORD** garantit une cinétique de fermentation parfaite en consommant totalement les sucres.

COMPOSITION

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

EMPLOI

Indiquée pour la fermentation de vins à degré alcoolique élevé soutenable.

ExperTi RECORD est, en effet, une souche avec une excellente résistance aux hautes graduations alcooliques, au-delà de 18%, et a été sélectionnée pour sa bonne production de glycérol, polysaccharides et pour les quantités très limitées d'acidité volatile.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans de l'eau tiède pendant environ 15 minutes sous agitation. Ajouter graduellement à la solution de petites quantités de moût et agiter pendant environ 15 minutes. Enfin, ajouter au moût la solution préparée.

DOSES D'EMPLOI

Un dosage de 20-30 g/hl est conseillé

CONDITIONNEMENTS

De 500 g

CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide.

Conditionnement 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 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. Durée minimale de conservation 42 mois.

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.