

EXPERTI ROSÉ

DESCRIPTION

Levure sèche active de vinification, conforme au Code Œnologique International.

Experti Rosé est une souche de levure particulièrement indiquée pour la production de vins rosés avec une forte exaltation aromatique. **Experti Rosé** produit de grandes quantités d'arômes fermentaires, tels que les esters et les alcools supérieurs. Elle est caractérisée par une bonne résistance à l'alcool, une courte période de latence et une capacité colonisatrice élevée sur la flore indigène des moûts.

Saccharomyces cerevisiae, contient l'épaississant E491 (monostéarate de sorbitane).

Cinétique de fermentation

Température : entre 16°C et 25°C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche vigoureuse

Besoins azotés : moyens-élevés

Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : 15% (v/v)

Production d'acidité volatile : faible

Résistante aux hautes températures

EMPLOI

Adaptée en particulier à la vinification de moûts rosés avec un faible potentiel aromatique.

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, agiter pendant environ 15 minutes. Enfin, ajouter au moût la solution préparée.

DOSES D'EMPLOI

20-40 g/hl

CONDITIONNEMENTS

De 500 g et de 10 kg

CONSERVATION

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.

DANGEROUSITÉ

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.