

EXPERTI METSHIELD

Metschnikowia pulcherrima

DESCRIPCIÓN

Cepa de levadura no-*Saccharomyces* perteneciente a la especie *Metschnikowia pulcherrima* seleccionada por Experti por su contribución positiva a la complejidad aromática y por la notable capacidad de limitar el desarrollo de las poblaciones microbianas indeseadas. Experti Metshield puede ser empleada tanto para la bioprotección como para la verdadera fermentación alcohólica. Se caracteriza por sus peculiares actividades enzimáticas activas en el mosto que permiten la liberación de los terpenos (en particular linalol y geraniol) y de los aromas tiólicos. Además, posee una excelente tolerancia al etanol (hasta 12,5-13%). El transcurso fermentativo de Experti Metshield, utilizando como nutriente de fermentación Provital Thiol, permite llevar a término la fermentación sin tener que recurrir al inóculo secuencial con otras cepas de *S. cerevisiae*. En caso de que la graduación alcohólica potencial del mosto sea elevada (superior a 12,5 - 13% alcohol), se aconseja una adición secuencial después de 48-72 horas de la cepa de levadura de la línea Maurivin o Experti elegida para garantizar un desarrollo regular y rápido de las fases finales de fermentación.

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa (*Metschnikowia pulcherrima*).

MODO DE USO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia a 25-30 °C durante unos 15 minutos. Se aconseja la adición en agua de reactivación de Provital Energy ST, en proporción 1:4 con la levadura. Añadir gradualmente a la solución pequeñas cantidades de mosto prestando atención a los choques térmicos (máx. 10 °C), agitar y esperar otros 15 minutos. Repetir la operación hasta la completa aclimatación de la levadura respecto a la temperatura. Finalmente, añadir al mosto mediante un remontado.

DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de 10-30 g/hL

ENVASES

Paquetes de 500 g

CONSERVACIÓN

El producto está envasado al vacío.

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco y ventilado; utilizar el producto en tiempos breves.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.