

EXPERTI METSHIELD

Metschnikowia pulcherrima

DESCRIÇÃO

Cepa de levedura não-*Saccharomyces* pertencente à espécie *Metschnikowia pulcherrima* selecionada pela Experti pela sua contribuição positiva à complexidade aromática e pela notável capacidade de limitar o desenvolvimento das populações microbianas indesejadas. Experti Metshield pode ser empregada tanto para a bioproteção como para a verdadeira fermentação alcoólica. Caracteriza-se pelas suas peculiares atividades enzimáticas ativas no mosto que permitem a libertação dos terpenos (em particular linalol e geraniol) e dos aromas típicos. Além disso, possui uma excelente tolerância ao etanol (até 12,5-13%). O decorrer fermentativo de Experti Metshield, utilizando como nutriente de fermentação Provital Thiol, permite finalizar a fermentação sem ter que recorrer ao inóculo sequencial com outras cepas de *S. cerevisiae*. Caso a graduação alcoólica potencial do mosto seja elevada (superior a 12,5 - 13% álcool), recomenda-se uma adição sequencial após 48-72 horas da cepa de levedura da linha Maurivin ou Experti escolhida para garantir um desenvolvimento regular e rápido das fases finais de fermentação.

COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa (*Metschnikowia pulcherrima*).

MODO DE USO

Reidratar em 10 partes de água morna a 25-30 °C durante cerca de 15 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Provital Energy ST, numa proporção de 1:4 com a levedura. Adicionar gradualmente à solução pequenas quantidades de mosto prestando atenção aos choques térmicos (máx. 10 °C), agitar e aguardar mais 15 minutos. Repetir a operação até à completa aclimação da levedura em relação à temperatura. Por fim, adicionar ao mosto através de uma remontagem.

DOSES DE EMPREGO

Recomenda-se uma dosagem de 10-30 g/hL

EMBALAGENS

Pacotes de 500 g

CONSERVAÇÃO

O produto é embalado a vácuo.

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado; utilizar o produto em tempos breves.

PERICULOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.