

EXPERTI 4YF WINE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE

Ceppo di lievito ad inoculo diretto particolarmente indicato per la produzione di grandi volumi di vini bianchi e rosati freschi e fruttati. Produce vini con aromi molto intensi in cui le note varietali del vitigno si fondono armoniosamente con gli aromi fermentativi prodotti dal lievito. **Expert 4YF WINE** sviluppa evidenti note aromatiche floreali, di frutta tropicale e più delicate note agrumate, di fiori bianchi e frutta estiva.

Possiede elevate caratteristiche tecnologiche e produce quantità estremamente limitate di composti che possono interferire con la qualità del vino.

Expert 4YF WINE permette un pronto e rapido avvio della fermentazione alcolica, presenta breve fase di latenza ed è caratterizzato da una buona resistenza all'alcol. Ha carattere POF negativo, pertanto non produce fenoli volatili che impariscono al vino sgradevoli note olfattive. Trova impiego anche nella produzione di vini provenienti da mosti desolforati.

Cinetica di fermentazione

Temperatura ottimale: 14-17 °C

Fase di latenza: breve

Vigore: ceppo vigoroso

Fabbisogni azotati: moderati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcol: 15-16% vol

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di H₂S e SO₂: bassa

Fenotipo killer: killer

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (*Saccharomyces Cerevisiae*), emulsionante E491.

MODALITÀ D'USO

Inoculo diretto (direct pitching) oppure reidratare in 10 parti di acqua tiepida (35-38 °C) per circa 15 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Provital Energy ST, in rapporto 1:4 con il lievito. Aggiungere gradualmente alla soluzione piccole quantità di mosto facendo attenzione agli shock termici ($\Delta < 10$ °C), agitare e attendere per altri 15 minuti. Ripetere l'operazione fino alla completa acclimatazione del lievito nei confronti della temperatura. Infine, aggiungere al mosto attraverso un rimontaggio.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 20-30 g/hL

CONFEZIONI

10 kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto è confezionato sottovuoto.

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15 °C), asciutto e ventilato; utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.