

FERMSTYLE VELVET

Nutriente 100% ecológico con un alto contenido en aminoácidos naturales, ideal para la obtención de vinos tintos caracterizados por una alta expresión aromática afrutada.

DESCRIPCIÓN

FERMSTYLE VELVET es el resultado de una cuidadosa y esmerada investigación llevada a cabo por el equipo de R&D de Experti para responder a las exigencias actuales del mercado en el ámbito de los vinos tintos jóvenes. Este estudio correlaciona la composición en aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático de vinos tintos caracterizados por una notable expresión afrutada. Entre los cultivares del mercado, se eligió Primitivo como variedad de referencia por su bouquet afrutado y sus aromas dulces y aterciopelados. Se trata de un activador a base de paredes celulares y autolisados de levadura especialmente dotado de aminoácidos específicos y precursores aromáticos fundamentales para la caracterización de vinos con un perfil aromático «afrutado suave». La utilización de este nutriente en el mosto permite percibir de forma mucho más nítida aromas afrutados trazables a ciruela, grosella, confitura y cereza ácida junto con notas de monte bajo mediterráneo.

COMPOSICIÓN

Cáscaras de levadura y autolisados

USO

FERMSTYLE VELVET debe añadirse durante la preparación del pie o directamente en el mosto.

En el proceso de preparación de la jarra, el producto debe dispersarse en agua (al menos 5 veces su peso) justo antes de añadir la levadura seca activa.

Si se utiliza directamente en el mosto, **FERMSTYLE VELVET** debe suspenderse previamente en un volumen de mosto igual al menos a 5 veces su peso.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **FERMSTYLE VELVET** en un volumen igual a 5 - 10 veces su peso en agua o directamente en el mosto. Mezclar bien para crear una suspensión homogénea y añadir al mosto en fermentación con un remontado que garantice la homogeneización.

DOSIS DE USO

La dosis recomendada es de 20-60g/hL

ENVASADO

Da 1 kg e da 20 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto conserva sus características durante al menos 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envase abierto: cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto lo antes posible.