

EXPERTI AROM

DESCRIPTION

Saccharomyces cerevisiae.

Levure sèche active de vinification. Conforme au Code Œnologique International.

Experti Arom est caractérisé par une bonne résistance à l'alcool, une courte période de latence et une capacité colonisatrice élevée sur la flore indigène des moûts.

COMPOSITION

Levure sèche active contient épaississant E491 (monostéarate de sorbitane)

EMPLOI

Adapté pour vins blancs, rouges et rosés, en particulier de raisins avec un faible potentiel aromatique, garantit le développement d'acétates et d'esters (senteurs fruitées) et d'alcools supérieurs d'impact sensoriel positif (phényléthanol).

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 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

25-30 g/hl

CONDITIONNEMENTS

De 500 g et de 10 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

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 exclusivement professionnel.