

EXPERTI BAYANUS

DESCRIPTION

Levure sèche active de vinification. Conforme au Code Œnologique International
Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*.

Cinétique de fermentation

Température : entre 10°C et 30°C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche très vigoureuse

Besoins azotés : modérés

Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : 16% (v/v)

Production d'acidité volatile : faible

Production de SO₂ : nulle

Production de mousse : faible

Activité killer : killer

COMPOSITION

Levure sèche active contient épaississant E491 (monostéarate de sorbitane)

EMPLOI

Experti Bayanus est indiqué pour le traitement des arrêts de fermentation, refermentation pour mousseux et pétillants.
Adapté pour vins à degré alcoolique élevé (16%).

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

20-40 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.

DANGEROUSITÉ

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.