

EXPERTI CARIBE *Saccharomyces cerevisiae*

DESCRIPTION

Levure sèche active de vinification.

ExpertI CARIBE est une nouvelle souche de levure particulièrement indiquée pour la production de vins blancs et rosés frais et fruités.

Cette levure exalte les arômes thiols (fruit de la passion, pamplemousse, goyave et groseille à maquereau) et produit en outre des esters (arômes floraux et de fruits tropicaux).

Elle est indiquée pour les fermentations à basse température avec des variétés à baies blanches comme Chardonnay, Sauvignon, Malvoisie, Muscat, Muller Thurgau, Verdicchio, Glera, Gewurztraminer et Riesling.

Parfaitement compatible avec l'élaboration de vins blancs destinés à l'affinage en barrique.

Suggéré également pour la production de vins rosés aromatiques, ainsi que de mousseux et pétillants.

COMPOSITION

Levure sèche active (*Saccharomyces Cerevisiae*)

EMPLOI

Indiqué pour la fermentation de vins frais de millésime vinifiés en acier et blancs corsés et équilibrés, adaptés également à l'affinage en barrique. **ExpertI CARIBE** donne les meilleurs résultats à des températures de fermentation inférieures à 16 °C et sur moûts limpides (turbidité < à 100 NTU).

Température optimale de fermentation : 13-20 °C

Tolérance à l'alcool : max 17%

Besoin azoté : faible

Activité cinnamyl décarboxylasique : négatif (POF -)

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans l'eau tiède pendant environ 15 minutes en agitation. Ajouter graduellement à la solution de petites quantités de moût et agiter pendant environ 15 minutes. Enfin, ajouter au moût la solution préparée.

DOSES D'EMPLOI

On conseille un dosage de 20-40 g/hl

CONDITIONNEMENTS

De 500 g

CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide. 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.