

EXPERTI EXTREME

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPTION

Souche de levure particulièrement indiquée pour la production de grands volumes de vins rouges même en situations de faible contrôle thermique. Produit des vins aux arômes fruités bien évidents qui se fondent harmonieusement avec les notes variétales du cépage. Possède des caractéristiques technologiques élevées et produit des quantités extrêmement limitées de composés pouvant interférer avec la qualité du vin. Experti EXTREME permet un démarrage prompt et rapide de la fermentation alcoolique, présente une courte phase de latence et est caractérisé par une excellente résistance à l'alcool. Trouve également son emploi dans la production de vins provenant de moûts désulfités.

Cinétique de fermentation

Température optimale : 20-33 °C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche vigoureuse

Besoins azotés : modérés

Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : 16-17% vol

Production d'acidité volatile : faible

Production de H₂S et SO₂ : faible

Activité killer : killer

COMPOSITION

Levure sèche active (*Saccharomyces Cerevisiae*), émulsifiant E491.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 parties d'eau tiède (35-38 °C) pendant environ 15 minutes. On conseille l'ajout dans l'eau de réactivation de Provital Energy ST, dans un rapport 1:4 avec la levure. Ajouter graduellement à la solution de petites quantités de moût en faisant attention aux chocs thermiques (max 10 °C), agiter et attendre encore 15 minutes. Répéter l'opération jusqu'à la complète acclimatation de la levure vis-à-vis de la température. Enfin, ajouter au moût par un remontage.

DOSES D'EMPLOI

On conseille un dosage de 20-30 g/hL

CONDITIONNEMENTS

10 kg

CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide.

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°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.