

EXPERTI PF21

Souche spécifique pour la refermentation en autoclave avec exaltation des caractéristiques aromatiques

DESCRIPTION

Levure sèche active de vinification (*S. Cerevisiae*), contenant épaississant E491 (monostéarate de sorbitane), conforme au Code Œnologique International. Levure sélectionnée pour la refermentation en autoclave de vins pétillants et mousseux et pour l'élaboration des bases mousseux. Bonne production d'esters, acétates et alcools supérieurs. **PF21** garantit d'excellents résultats aromatiques même à partir de raisins neutres, apportant finesse et complexité olfactive, avec d'intenses senteurs de fruits blancs et notes florales.

Cinétique de fermentation

Température : entre 15°C et 25°C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche vigoureuse

Besoins azotés : moyens

Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : bonne résistance

Production d'acidité volatile : faible

Production d'Hydrogène Sulfuré : faible

EMPLOI

Levure sélectionnée pour la refermentation en autoclave de vins pétillants et mousseux et pour l'élaboration des bases mousseux. Bonne production d'esters, acétates et alcools supérieurs. **PF21** Garantit d'excellents résultats aromatiques même à partir de raisins neutres, apportant finesse et complexité olfactive, avec d'intenses senteurs de fruits blancs et notes florales. **PF21** est particulièrement indiqué pour des prises de mousse rapides avec une propreté aromatique remarquable, même à basses températures. Il est conseillé pour la fermentation de raisins Prosecco, mais aussi pour exalter d'autres vins comme Durello, Pinot et mousseux rosés. La faible production d'hydrogène sulfuré permet une plus grande perception des caractéristiques aromatiques.

MODE D'EMPLOI

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

DOSES D'EMPLOI

20-30 g/hl en fermentation primaire

10 - 20 g/hl dans le pied de cuve pour la refermentation

CONDITIONNEMENTS

De 500 g et de 10 Kg