

EXPERTI AROM

DESCRIPCIÓN

Saccharomyces cerevisiae.

Levadura seca activa de vinificación. Conforme al Código Enológico Internacional.

Expertí Arom se caracteriza por una buena resistencia al alcohol, breve período de latencia y elevada capacidad colonizadora sobre la flora indígena de los mostos.

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa contiene espesante E491 (monoestearato de sorbitán)

EMPLEO

Adecuada para vinos blancos, tintos y rosados, en particular de uvas con escaso potencial aromático, garantiza el desarrollo de acetatos y ésteres (aromas afrutados) y de alcoholes superiores de positivo impacto sensorial (fenil etanol).

MODO DE USO

Rehidratar en agua tibia durante aproximadamente 15 minutos bajo agitación. Añadir gradualmente a la solución pequeñas cantidades de mosto, agitar durante aproximadamente 15 minutos. Finalmente, añadir al mosto la solución preparada.

DOSIS DE EMPLEO

25-30 g/hl

ENVASES

De 500 g y de 10 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.