

EXPERTI 4YF WINE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPCIÓN

Cepa de levadura de inoculación directa particularmente indicada para la producción de grandes volúmenes de vinos blancos y rosados frescos y afrutados. Produce vinos con aromas muy intensos en los que las notas varietales de la uva se fusionan armoniosamente con los aromas fermentativos producidos por la levadura. **ExpertI 4YF WINE** desarrolla evidentes notas aromáticas florales, de fruta tropical y más delicadas notas cítricas, de flores blancas y fruta de verano. Posee elevadas características tecnológicas y produce cantidades extremadamente limitadas de compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

ExpertI 4YF WINE permite un arranque rápido y pronto de la fermentación alcohólica, presenta breve fase de latencia y se caracteriza por una buena resistencia al alcohol. Tiene carácter POF negativo, por lo tanto no produce fenoles volátiles que imparten al vino desagradables notas olfativas. También se emplea en la producción de vinos provenientes de mostos desulfitados.

Cinética de fermentación

Temperatura óptima: 14-17 °C

Fase de latencia: breve

Vigor: cepa vigorosa

Necesidades nitrogenadas: moderadas

Parámetros enológicos

Tolerancia al alcohol: 15-16% vol

Producción de acidez volátil: baja

Producción de H₂S y SO₂: baja

Fenotipo killer: killer

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa (*Saccharomyces Cerevisiae*), emulsionante E491.

MODO DE USO

Inoculación directa (direct pitching) o rehidratar en 10 partes de agua tibia (35-38 °C) durante aproximadamente 15 minutos. Se aconseja añadir al agua de reactivación Provital Energy ST, en proporción 1:4 con la levadura. Añadir gradualmente a la solución pequeñas cantidades de mosto prestando atención a los choques térmicos ($\Delta < 10$ °C), agitar y esperar otros 15 minutos. Repetir la operación hasta la completa aclimatación de la levadura respecto a la temperatura. Finalmente, añadir al mosto mediante un remontado.

DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de 20-30 g/hL

ENVASES

10 kg

CONSERVACIÓN

El producto está envasado al vacío.

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 20°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.