

EXPERTI STRIKE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPCIÓN

Cepa de levadura varietal seleccionada por su capacidad de fermentar grandes volúmenes de vinos blancos, rosados y tintos. Posee elevadas características tecnológicas y produce cantidades extremadamente limitadas de compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Expertí STRIKE permite un arranque rápido y pronto de la fermentación alcohólica, presenta breve fase de latencia y se caracteriza por una buena resistencia al alcohol. Gracias a su regular cinética de fermentación produce bajas cantidades de productos indeseados. También se emplea en la producción de vinos provenientes de mostos desulfitados.

Cinética de fermentación

Temperatura: entre 15 °C y 25 °C

Fase de latencia: breve

Vigor: cepa vigorosa

Necesidades nitrogenadas: moderadas

Parámetros enológicos

Tolerancia al alcohol: 15% vol

Producción de acidez volátil: baja

Producción de SO₂: baja

Actividad killer: killer

COMPOSICIÓN

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

MODO DE USO

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 (máx. 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.