

EXPERTI EXTREME

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPCIÓN

Cepa de levadura particularmente indicada para la producción de grandes volúmenes de vinos tintos incluso en situaciones de escaso control térmico. Produce vinos con aromas afrutados bien evidentes que se fusionan armoniosamente con las notas varietales de la uva.

Posee elevadas características tecnológicas y produce cantidades extremadamente limitadas de compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Expertí EXTREME permite un arranque rápido y pronto de la fermentación alcohólica, presenta breve fase de latencia y se caracteriza por una óptima resistencia al alcohol. También se emplea en la producción de vinos provenientes de mostos desulfitados.

Cinética de fermentación

Temperatura óptima: 20-33 °C

Fase de latencia: breve

Vigor: cepa vigorosa

Necesidades nitrogenadas: moderadas

Parámetros enológicos

Tolerancia al alcohol: 16-17% vol

Producción de acidez volátil: baja

Producción de H₂S y 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.

EXPERTI srl

Sede Operativa via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)

Tel. 045.7675023 Fax 045.7675380 Mail expert@expert.it Web www.expert.it