

EXPERTI PF21

Cepa específica para la refermentación en autoclave con realce de las características aromáticas

DESCRIPCIÓN

Levadura seca activa de vinificación (*S. Cerevisiae*), que contiene espesante E491 (monoestearato de sorbitán), conforme al Código Enológico Internacional. Levadura seleccionada para la refermentación en autoclave de vinos de aguja y espumosos y para la elaboración de las bases espumantes. Buena producción de ésteres, acetatos y alcoholes superiores. **PF21** garantiza excelentes resultados aromáticos incluso a partir de uvas neutras, aportando finura y complejidad olfativa, con intensos aromas de fruta blanca y notas florales.

Cinética de fermentación

Temperatura: entre 15°C y 25°C

Fase de latencia: breve

Vigor: cepa vigorosa

Necesidades nitrogenadas: medias

Parámetros enológicos

Tolerancia al alcohol: buena resistencia

Producción de acidez volátil: baja

Producción de Sulfuro de Hidrógeno: baja

EMPLEO

Levadura seleccionada para la refermentación en autoclave de vinos de aguja y espumosos y para la elaboración de las bases espumantes. Buena producción de ésteres, acetatos y alcoholes superiores. **PF21** garantiza excelentes resultados aromáticos incluso a partir de uvas neutras, aportando finura y complejidad olfativa, con intensos aromas de fruta blanca y notas florales. **PF21** está particularmente indicada para tomas de espuma rápidas con notable limpieza aromática, incluso a bajas temperaturas. Se recomienda para la fermentación de uvas Prosecco, pero también para realzar otros vinos como Durello, Pinot y espumosos rosados. La baja producción de sulfuro de hidrógeno permite una mayor percepción de las características aromáticas.

MODO DE USO

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

DOSIS DE EMPLEO

20-30 g/hl en fermentación primaria

10 - 20 g/hl en el pied de cuve para la refermentación

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.