

EXPERTI RECORD *Saccharomyces Cerevisiae*

DESCRIPCIÓN

Levadura seca activa de vinificación. Particularmente indicada para la vinificación de vinos corporosos y estructurados gracias a su elevada resistencia al alcohol. Su cinética de fermentación resulta ser rápida, limpia y regular con un rango de temperatura de acción muy amplio. Estos *Saccharomyces Cerevisiae* tienen una producción de acidez volátil muy baja y no producen compuestos sulfurados, en consecuencia los vinos resultan ser más aromáticos y realzan mayormente las notas afrutadas.

ExpertI RECORD está indicada sobre todo para la fermentación de mostos de uvas pasificadas y para la reanudación de fermentación en caso de parada; idónea tanto para vinos blancos como para vinos tintos.

También se utiliza para situaciones poco favorables como presencia de *Botrytis*, carencias nutricionales y bajas temperaturas, donde la fermentabilidad del mosto puede estar reducida. En todos estos casos **ExpertI RECORD** garantiza una perfecta cinética de fermentación consumiendo totalmente los azúcares.

COMPOSICIÓN

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

EMPLEO

Indicada para la fermentación de vinos de elevado grado alcohólico sostenible.

ExpertI RECORD es, de hecho, una cepa con una óptima resistencia a las altas graduaciones alcohólicas, superior al 18%, y ha sido seleccionada por su buena producción de glicerol, polisacáridos y por las cantidades muy limitadas de acidez volátil.

MODO DE USO

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

DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de 20-30 g/hl

ENVASES

De 500 g

CONSERVACIÓN

El producto está envasado al vacío.

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. Término mínimo de conservación 42 meses.

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.