

EXPERTI CAVA

DESCRIPCIÓN

Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus.

Levadura seca activa de vinificación, conforme al código enológico internacional.

Levadura adecuada para la fermentación y la refermentación de espumosos de calidad, específica para la producción de bases espumantes y para la refermentación. Carácter killer, elevado poder alcohólico (17% y más) y alto rendimiento alcohólico. Criófila, baja exigencia nutricional.

COMPOSICIÓN

Adecuada en particular para la vinificación de mostos rosados con escaso potencial aromático. Levadura seca activa contiene espesante E491 (monoestearato de sorbitán).

EMPLEO

Indicada para vinos blancos y bases espumantes.

MODO DE USO

Rehidratar en agua tibia durante aproximadamente 15 minutos bajo agitación. Añadir gradualmente a la solución pequeñas cantidades de mosto, 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 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.