

EXPERTI ROSÉ

DESCRIPCIÓN

Levadura seca activa de vinificación, conforme al Código Enológico Internacional.

Expertí Rosé es una cepa de levadura particularmente indicada para la producción de vinos rosados con fuerte realce aromático. **Expertí Rosé** produce grandes cantidades de aromas fermentativos, tales como ésteres y alcoholes superiores. Se caracteriza por una buena resistencia al alcohol, breve período de latencia y elevada capacidad colonizadora sobre la flora indígena de los mostos.

Saccharomyces cerevisiae, contiene espesante E491 (monoestearato de sorbitán).

Cinética de fermentación

Temperatura: entre 16°C y 25°C

Fase de latencia: breve

Vigor: cepa vigorosa

Necesidades nitrogenadas: medio-altas

Parámetros enológicos

Tolerancia al alcohol: 15% (v/v)

Producción de acidez volátil: baja

Resistente a las altas temperaturas

EMPLEO

Adecuada en particular para la vinificación de mostos rosados con escaso potencial aromático.

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

20-40 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.