

EXPERTI STRIKE

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIÇÃO

Estirpe de levedura varietal selecionada pela sua capacidade de fermentar grandes volumes de vinhos brancos, rosados e tintos. Possui elevadas características tecnológicas e produz quantidades extremamente limitadas de compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

ExpertI STRIKE permite um pronto e rápido início da fermentação alcoólica, apresenta curta fase de latência e é caracterizada por uma boa resistência ao álcool. Graças à sua regular cinética de fermentação produz baixas quantidades de produtos indesejados. É também utilizada na produção de vinhos provenientes de mostos dessulfitados.

Cinética de fermentação

Temperatura: entre os 15 °C e os 25 °C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe vigorosa

Necessidades azotadas: moderadas

Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: 15% vol

Produção de acidez volátil: baixa

Produção de SO₂: baixa

Atividade killer: killer

COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante E491.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Reidratar em 10 partes de água tépida (35-38 °C) durante cerca de 15 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Provital Energy ST, na proporção 1:4 com a levedura. Adicionar gradualmente à solução pequenas quantidades de mosto tendo atenção aos choques térmicos (máx 10 °C), agitar e aguardar por outros 15 minutos. Repetir a operação até à completa aclimação da levedura em relação à temperatura. Por fim, adicionar ao mosto através de uma remontagem.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se uma dosagem de 20-30 g/hL.

EMBALAGEM

10 kg

CONSERVAÇÃO

O produto é embalado a vácuo.

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado; utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.