

# EXPERTI 4YF WINE

*Saccharomyces cerevisiae*

## DESCRIÇÃO

Estirpe de levedura de inoculação direta particularmente indicada para a produção de grandes volumes de vinhos brancos e rosados frescos e frutados. Produz vinhos com aromas muito intensos nos quais as notas varietais da casta se fundem harmoniosamente com os aromas fermentativos produzidos pela levedura. **Experti 4YF WINE** desenvolve evidentes notas aromáticas florais, de fruta tropical e mais delicadas notas cítricas, de flores brancas e fruta de verão.

Possui elevadas características tecnológicas e produz quantidades extremamente limitadas de compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

**Experti 4YF WINE** permite um pronto e rápido início da fermentação alcoólica, apresenta curta fase de latência e é caracterizada por uma boa resistência ao álcool. Tem caráter POF negativo, portanto não produz fenóis voláteis que conferem ao vinho notas olfativas desagradáveis. É também utilizada na produção de vinhos provenientes de mostos dessulfitados.

## Cinética de fermentação

Temperatura ideal: 14–17 °C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe vigorosa

Necessidades de nitrogênio: moderadas

## Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: 15–16% vol

Produção de acidez volátil: baixa

Produção de H<sub>2</sub>S e SO<sub>2</sub>: baixa

Fenótipo killer: killer

## COMPOSIÇÃO

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

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Inoculação direta (direct pitching) ou 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 ( $\Delta < 10 ^\circ\text{C}$ ), agitar e aguardar por outros 15 minutos. Repetir a operação até à completa aclimatação 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.

**EXPERTI srl**

**Sede Operativa** via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
**Tel.** 045.7675023 **Fax** 045.7675380 **Mail** experti@experti.it **Web** www.experti.it