

## **EXPERTI CARIBE** *Saccharomyces cerevisiae*

### **DESCRIÇÃO**

Levedura seca ativa de vinificação.

**ExpertI CARIBE** é uma nova estirpe de levedura particularmente indicada para a produção de vinhos brancos e rosados frescos e frutados.

Esta levedura exalta os aromas tiólicos (fruto da paixão, toranja, goiaba e groselha) e além disso produz ésteres (aromas florais e de fruta tropical).

É indicada para fermentações a baixa temperatura com variedades de baga branca como Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Moscatel, Muller Thurgau, Verdicchio, Glera, Gewurztraminer e Riesling.

Perfeitamente compatível com a elaboração de vinhos brancos destinados ao envelhecimento em barrique.

Sugerida também para a produção de vinhos rosados aromáticos, além de espumantes e frisantes.

### **COMPOSIÇÃO**

Levedura seca ativa (*Saccharomyces Cerevisiae*)

### **UTILIZAÇÃO**

Indicada para a fermentação de vinhos frescos de colheita vinificados em aço e brancos encorpados e equilibrados, idóneos também para o envelhecimento em barrique. **ExpertI CARIBE** dá os melhores resultados a temperaturas de fermentação inferiores a 16 °C e em mostos lípidos (turbidez < a 100 NTU).

Temperatura ótima de fermentação: 13-20 °C

Tolerância ao álcool: máx 17%

Necessidade azotada: baixa

Atividade cinamil descarboxilásica: negativo (POF -)

### **MODO DE UTILIZAÇÃO**

Reidratar em água tépida durante cerca de 15 minutos em agitação. Adicionar gradualmente à solução pequenas quantidades de mosto e agitar durante cerca de 15 minutos. Por fim, adicionar ao mosto a solução preparada.

### **DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO**

Recomenda-se uma dosagem de 20-40 g/hl

### **EMBALAGEM**

De 500 g

### **CONSERVAÇÃO**

O produto é embalado a vácuo. Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°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.

## 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.