

EXPERTI EXTREME

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIÇÃO

Estirpe de levedura particularmente indicada para a produção de grandes volumes de vinhos tintos mesmo em situações de escasso controlo térmico. Produz vinhos com aromas frutados bem evidentes que se fundem harmoniosamente com as notas varietais da casta.

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

ExpertI EXTREME permite um pronto e rápido início da fermentação alcoólica, apresenta curta fase de latência e é caracterizada por uma ótima resistência ao álcool. É também utilizada na produção de vinhos provenientes de mostos dessulfitados.

Cinética de fermentação

Temperatura ideal: 20–33 °C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe vigorosa

Necessidades de nitrogênio: moderadas

Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: 16–17% vol

Produção de acidez volátil: baixa

Produção de H₂S e 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.

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