

EXPERTI AROM

DESCRIÇÃO

Saccharomyces cerevisiae.

Levedura seca ativa de vinificação. Conforme ao Código Enológico Internacional.

Experti Arom é caracterizada por uma boa resistência ao álcool, curto período de latência e elevada capacidade colonizadora sobre a flora indígena dos mostos.

COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa contém espessante E491 (monoestearato de sorbitano)

UTILIZAÇÃO

Adequada para vinhos brancos, tintos e rosados, em particular de uvas com escasso potencial aromático, garante o desenvolvimento de acetatos e ésteres (aromas frutados) e de álcoois superiores de impacto sensorial positivo (fenil etanol).

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

25-30 g/hl

EMBALAGEM

De 500 g e de 10 Kg

CONSERVAÇÃO

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. 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.