

## EXPERTI BAYANUS

### DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa de vinificação. Conforme ao Código Enológico Internacional *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.

#### Cinética de fermentação

Temperatura: entre os 10°C e os 30°C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe muito vigorosa

Necessidades azotadas: moderadas

#### Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: 16% (v/v)

Produção de acidez volátil: baixa

Produção de SO<sub>2</sub>: nula

Produção de espuma: fraca

Atividade killer: killer

### COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa contém espessante E491 (monoestearato de sorbitano)

### UTILIZAÇÃO

Experti Bayanus é indicada para o tratamento das paragens de fermentação, refermentação para espumantes e frisantes.

Adequada para vinhos de elevada graduação alcoólica (16%).

### 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

20-40 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.

## PERIGOSIDADE

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