

# 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 SO2: 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.

**EXPERTI srl**

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