

EXPERTI ROSÉ

Descrição

Levedura seca ativa de vinificação, conforme ao Código Enológico Internacional.

Experti Rosé é uma estirpe de levedura particularmente indicada para a produção de vinhos rosados com forte exaltação aromática. **Experti Rosé** produz grandes quantidades de aromas fermentativos, tais como ésteres e álcoois superiores. É caracterizada por uma boa resistência ao álcool, curto período de latência e elevada capacidade colonizadora sobre a flora indígena dos mostos. *Saccharomyces cerevisiae*, contém espessante E491 (monoestearato de sorbitano).

Cinética de fermentação

Temperatura: entre os 16°C e os 25°C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe vigorosa

Necessidades azotadas: médio-altas

Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: 15% (v/v)

Produção de acidez volátil: baixa

Resistente às altas temperaturas

Utilização

Adequada em particular para a vinificação de mostos rosados com escasso potencial aromático.

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. 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.