

EXPERTI RECORD *Saccharomyces Cerevisiae*

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa de vinificação. Particularmente indicada para a vinificação de vinhos encorpados e estruturados graças à sua elevada resistência ao álcool. A sua cinética de fermentação revela-se rápida, limpa e regular com uma gama de temperatura de ação muito ampla. Estes *Saccharomyces Cerevisiae* têm uma produção de acidez volátil muito baixa e não produzem compostos sulfurados, consequentemente os vinhos revelam-se mais aromáticos e exaltam mais as notas frutadas.

Expertì RECORD é indicada sobretudo para a fermentação de mostos de uvas passificadas e para a retoma de fermentação em caso de paragem; idónea tanto em vinhos brancos como em vinhos tintos.

Utilizada também para situações pouco favoráveis como presença de *Botritis*, carências nutricionais e baixas temperaturas, onde a fermentescibilidade do mosto pode estar reduzida. Em todos estes casos **Expertì RECORD** garante uma perfeita cinética de fermentação consumindo totalmente os açúcares.

COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa (*Saccharomyces Cerevisiae*), emulsionante E491.

UTILIZAÇÃO

Indicada para a fermentação de vinhos de elevado grau alcoólico sustentável.

Expertì RECORD é, de facto, uma estirpe com uma ótima resistência às altas graduações alcoólicas, além dos 18%, e foi seleccionada pela sua boa produção de glicerol, polissacarídeos e pelas quantidades muito limitadas de acidez volátil.

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se uma dosagem de 20-30 g/hl

EMBALAGEM

De 500 g

CONSERVAÇÃO

O produto é embalado a vácuo.

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. Prazo mínimo de conservação 42 meses.

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.