

EXPERTI PF21

Estirpe específica para a refermentação em autoclave com exaltação das características aromáticas

Descrição

Levedura seca ativa de vinificação (*S. Cerevisiae*), contendo espessante E491 (monoestearato de sorbitano), conforme ao Código Enológico Internacional. Levedura selecionada para a refermentação em autoclave de vinhos frisantes e espumantes e para a elaboração das bases espumante. Boa produção de ésteres, acetatos e álcoois superiores. **PF21** garante excelentes resultados aromáticos mesmo a partir de uvas neutras, conferindo fineza e complexidade olfativa, com intensos aromas de fruta branca e notas florais.

Cinética de fermentação

Temperatura: entre os 15°C e os 25°C

Fase de latência: curta

Vigor: estirpe vigorosa

Necessidades azotadas: médias

Parâmetros enológicos

Tolerância ao álcool: boa resistência

Produção de acidez volátil: baixa

Produção de Sulfureto de Hidrogénio: baixa

UTILIZAÇÃO

Levedura selecionada para a refermentação em autoclave de vinhos frisantes e espumantes e para a elaboração das bases espumante. Boa produção de ésteres, acetatos e álcoois superiores. **PF21** Garante excelentes resultados aromáticos mesmo a partir de uvas neutras, conferindo fineza e complexidade olfativa, com intensos aromas de fruta branca e notas florais. **PF21** é particularmente indicada para tomadas de espuma rápidas com notável limpeza aromática, mesmo a baixas temperaturas. É recomendada para a fermentação de uvas Prosecco, mas também para exaltar outros vinhos como Durello, Pinot e espumantes rosados. A baixa produção de sulfureto de hidrogénio permite uma maior percepção das características aromáticas.

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

20-30 g/hl em fermentação primária

10 - 20 g/hl no pied de cuve para a refermentação

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.