

EXPERTI CAVA

DESCRIÇÃO

Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus.

Levedura seca ativa de vinificação, conforme ao código enológico internacional.

Levedura adequada para a fermentação e a refermentação de espumantes de qualidade, específica para a produção de bases espumante e para a refermentação. Caráter killer, elevado poder alcoólico (17% e além) e alto rendimento alcoólico. Criofíla, baixa exigência nutricional.

COMPOSIÇÃO

Adequada em particular para a vinificação de mostos rosados com escasso potencial aromático. Levedura seca ativa contém espessante E491 (monoestearato de sorbitano).

UTILIZAÇÃO

Indicada em vinhos brancos e bases espumante.

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

Recomenda-se uma dosagem de 20-30 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.