

FERMSTYLE VELVET

Nutriente 100% organico, ad alto contenuto di amminoacidi naturali ideale per ottenere vini rossi caratterizzati da una elevata espressione aromatica fruttata.

DESCRIZIONE

FERMSTYLE VELVET nasce da un'attenta e accurata ricerca condotta dal Team R&D di ExperTi per soddisfare le attuali esigenze di mercato nell'ambito dei vini rossi giovani. Questo studio mette in correlazione la composizione amminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico dei vini rossi caratterizzati da una notevole espressione fruttata. Tra le cultivar proposte dal mercato, è stato scelto il Primitivo come varietà di riferimento per il suo bouquet fruttato e dagli aromi dolci e vellutati. Si tratta di un attivante a base di autolisati di lieviti particolarmente dotato di amminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato morbido". L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente aromi fruttati riconducibili a prugna, ribes, confettura e amarena unitamente a sentori di macchia mediterranea.

COMPOSIZIONE

Autolisati di lieviti, lieviti inattivati.

IMPIEGO

FERMSTYLE VELVET va aggiunto durante la preparazione del piede oppure direttamente nel mosto.

Nel processo di preparazione del piede di fermentazione il prodotto deve essere disperso in acqua (per almeno 5 volte il suo peso) appena prima dell'aggiunta del lievito secco attivo.

Se impiegato direttamente nel mosto, **FERMSTYLE VELVET** deve essere preventivamente sospeso in un volume di mosto pari almeno a 5 volte il suo peso.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **FERMSTYLE VELVET** in un volume pari a 5 – 10 volte il suo peso in acqua oppure direttamente nel mosto.

Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al mosto in fermentazione con un rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione.

DOSI DI IMPIEGO

La dose consigliata è di 20-60g/hL.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.