

FERMSTYLE FINEZED

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

DESCRIZIONE

FERMSTYLE FINEZED 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. Questo studio mette in correlazione la composizione aminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico dei vini rossi delle categorie Ultra Premium e Luxury. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti particolarmente dotato di aminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico tipico dei grandi vini rossi. L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente aromi fruttati riconducibili a frutti di bosco, amarena e frutta appassita unitamente a sentori balsamici.

COMPOSIZIONE

Scorze e autolisati di lieviti

IMPIEGO

FERMSTYLE FINEZED 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 FINEZED** deve essere preventivamente sospeso in un volume di mosto pari almeno a 5 volte il suo peso.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **FERMSTYLE FINEZED** 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