

EXPERTI CARIBE *Saccharomyces cerevisiae* ibrido

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione.

ExperTi CARIBE è un nuovo ceppo di lievito particolarmente indicato per la produzione di vini bianchi e rosati freschi e fruttati.

Questo lievito esalta gli aromi tiolici (frutto della passione, pompelmo, guayaba e uva spina) e inoltre produce esteri (aromi floreali e di frutta tropicale).

È indicato per fermentazioni a bassa temperatura con varietà a bacca bianca come Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Moscato, Muller Thurgau, Verdicchio, Glera, Gewurztraminer e Riesling.

Perfettamente compatibile all'elaborazione di vini bianchi destinati all'affinamento in barrique.

Suggerito anche per la produzione di vini rosati aromatici, oltre che spumanti e frizzanti.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (*Saccharomyces Cerevisiae* ibrido)

IMPIEGO

Indicato per la fermentazione di vini freschi d'annata vinificati in acciaio e bianchi corposi ed equilibrati, idonei anche all'affinamento in barrique.

ExperTi CARIBE dai migliori risultati a temperature di fermentazione inferiori a 16 °C e su mosti limpidi (torbidità < a 100 NTU).

Temperatura ottimale di fermentazione: 12-20 °C

Tolleranza all'alcol: max 17%

Fabbisogno azotato: basso

Attività cinnamil decarbossilasica: negativo (POF -)

MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua tiepida per circa 15 minuti in agitazione. Aggiungere gradualmente alla soluzione piccole quantità di mosto e agitare per circa 15 minuti. Infine, aggiungere al mosto la soluzione preparata.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 20-30 g/hl

CONFEZIONI

Da 500 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto è confezionato sotto vuoto. 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. Termine min di conservazione 42 mesi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.