EXPERTI RECORD Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE
Lievito secco attivo da vinificazione. Particolarmente indicato per la vinificazione di vini corposi e strutturati grazie alla sua elevata resistenza all'alcol. La sua cinetica di fermentazione risulta essere rapida, pulita e regolare con un range di temperatura d'azione molto ampio. Questi Saccharomyces cerevisiae hanno una produzione di acidità volatile molto bassa e non producono composti solforati, di conseguenza i vini risultano essere più aromatici ed esaltano maggiormente le note fruttate.
ExperTì RECORD è indicato soprattutto per la fermentazione di mosti su uve appassite e per la ripresa di fermentazione in caso di arresto; idoneo sia su vini bianchi che su vini rossi.
Utilizzato anche per situazioni poco favorevoli come presenza di *Botritys*, carenze nutrizionali e basse temperature, dove la fermentabilità del mosto può essere ridotta. In tutti questi casi ExperTì RECORD garantisce una perfetta cinetica di fermentazione consumando totalmente gli zuccheri.

COMPOSIZIONE
Lievito secco attivo (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante E491.

IMPIEGO
Indicato per la fermentazione di vini ad elevato grado alcolico sostenibile.
Experti RECORD è, infatti, un ceppo con una ottima resistenza alle alte gradazioni alcoliche, oltre il 18%, ed è stato selezionato per la sua buona produzione di glicerolo, polisaccaridi e per le quantità molto limitate di acidità volatile.

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.

ExperTi srl
Sede Operativa: via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045.7675023 - fax. 045.7675380 - www.experti.it - experti@experti.it