

EXPERTI ROSE'

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione, conforme al Codice Enologico Internazionale.

Expert Rosé è un ceppo di lievito particolarmente indicato per la produzione di vini rosati con forte esaltazione aromatica. Expert Rosé produce grandi quantità di aromi fermentativi, quali esteri e alcol superiori. È caratterizzato da una buona resistenza all'alcool, breve periodo di latenza ed elevata capacità colonizzatrice sulla flora indigena dei mosti.

Saccharomyces cerevisiae, contiene addensante E491 (monostearato di sorbitano).

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15°C e i 30°C

Fase di latenza: breve

Vigore: ceppo vigoroso

Fabbisogni azotati: medio-alti

Parametri enologici

Tolleranza all'alcol: 15% (v/v)

Produzione di acidità volatile: bassa

Resistente alle alte temperature

IMPIEGO

Adatto in particolar modo alla vinificazione di mosti rosati con scarso potenziale aromatico.

MODALITÀ D'USO

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

DOSI DI IMPIEGO

20-40 g/hl

CONFEZIONI

Da 500 g e da 10 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.

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.