

EXPERTI AROM

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

EXPERTI AROM è caratterizzato da una buona resistenza all'alcool, breve periodo di latenza ed elevata capacità colonizzatrice sulla flora indigena dei mosti.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo contiene addensante E491 (monostearato di sorbitano)

IMPIEGO

Adatto per vini bianchi, rossi e rosati, in particolar modo da uve con scarso potenziale aromatico, garantisce lo sviluppo di acetati ed esteri (sentori fruttati) e di alcoli superiori di positivo impatto sensoriale (fenil etanolo).

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

25-30 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.