

EXPERTI CAVA

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione, conforme al codice enologico internazionale.

Lievito adatto alla fermentazione e la rifermentazione di spumanti pregiati, specifico per la produzione di basi spumante e per la rifermentazione. Carattere killer, elevato potere alcoligeno (17% e oltre) ed alto rendimento alcolico. Criofilo, bassa esigenza nutrizionale. Adatto in particolar modo alla vinificazione di mosti rosati con scarso potenziale aromatico.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo contiene addensante E491 (monostearato di sorbitano).

IMPIEGO

EXPERTI CAVA è indicato su vini bianchi e basi spumante.

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

Si consiglia un dosaggio di 20-30 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.