

EXPERTI PF21

Ceppo specifico per la rifermentazione in autoclave con esaltazione delle caratteristiche aromatiche

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione (*S. cerevisiae*), contenente addensante E491 (monostearato di sorbitano), conforme al Codice Enologico Internazionale. Lievito selezionato per la rifermentazione in autoclave di vini frizzanti e spumanti e per la elaborazione delle basi spumante. Buona produzione di esteri, acetati ed alcoli superiori. **EXPERTI PF21** garantisce eccellenti risultati aromatici anche a partire da uve neutre, apportando finezza e complessità olfattiva, con intensi sentori di frutta bianca e note floreali.

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15°C e i 25°C

Fase di latenza: breve

Vigore: ceppo vigoroso

Fabbisogni azotati: medi

Parametri enologici

Tolleranza all'alcol: buona resistenza

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di Idrogeno Solforato: bassa

IMPIEGO

Lievito selezionato per la rifermentazione in autoclave di vini frizzanti e spumanti e per la elaborazione delle basi spumante. Buona produzione di esteri, acetati ed alcoli superiori. **EXPERTI PF21** garantisce eccellenti risultati aromatici anche a partire da uve neutre, apportando finezza e complessità olfattiva, con intensi sentori di frutta bianca e note floreali. **EXPERTI PF21** è particolarmente indicato per prese di spuma rapide con notevole pulizia aromatica, anche a basse temperature. Viene consigliato per la fermentazione di uve Prosecco, ma anche per esaltare altri vini come Durello, Pinot e spumanti rosati. La bassa produzione di idrogeno solforato permette una maggiore percezione delle caratteristiche aromatiche.

MODALITÀ D'USO

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

DOSI DI IMPIEGO

20-30 g/hl in fermentazione primaria.

10 - 20 g/hl nel pied de cuve per la rifermentazione.

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.