

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in crema che consente di ottenere vini bianchi con una spiccata nota floreale e fruttata.
Specifiche tecniche	> SPECIFICO PER IL PROSECCO: aumenta la tipicità storica del vitigno > Ottima produzione di glicerina > Rendimento in alcool: 16% vol. > Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol. > Capacità fermentativa a basse temperature con range ottimale tra 13÷16°C > Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix > Produzione di esteri floreali e fruttati > Basso consumo di sostanze azotate. Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Indicato sia per la fermentazione primaria che per la rifermentazione dei vini bianchi freschi e fruttati, in particolare per Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. Particolarmente consigliato per la spumantizzazione di Prosecco, Moscato ed aromatici. Dosaggio consigliato: 20-30 g/hl
Modalità di preparazione	Seguire le indicazioni riportate: > nelle "Avvertenze generali lieviti Atecrem" (Allegato A) > nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati" (Allegato B) > nel "Protocollo generale per presa di spuma in autoclave" (Allegato D)
Confezioni	Flacone da 1 kg Taniche da 5 e 10 kg
Durata e conservazione	Conservare a temperatura di 2÷4 °C Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.