



Descrizione

Lievito *Starmerella floricola* in crema. Lievito non *Saccharomyces*. È un lievito Ascomicete, della famiglia delle *Trichomonascaceae* dell'ordine delle *Saccharomycetales*, con la particolarità di ottenere un vino con intense note fruttate di fragola e lampone.

Specifiche tecniche

- > Temperatura di fermentazione: range ottimale 20°C
- > Spiccata attività aromatica
- > Produzione di note fruttate, fragola e lampone
- > Bassa produzione di solfiti
- > Tolleranza all'alcool: fino 10 % vol.
- > Buone produzioni di glicerolo.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Ceppo da utilizzare in fermentazioni sequenziali. Una volta inoculato, Atecrem Cardo, produrrà una quantità esuberante di aromi fino a un massimo di 10,5 gradi alcool. Successivamente, si consiglia di inoculare un lievito *Saccharomyces* il quale porterà a termine la fermentazione alcolica.

Ceppi raccomandati: Atecrem Rapsodia, Atecrem Iris o Atecrem S14A.

Consigliato su tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi fruttati elevati; meglio per vini rossi e rosati.

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**)

Confezioni

Flacone da 1 kg; taniche da 5 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.