

Description	Levure <i>Saccharomyces cerevisiae/paradoxus</i> hybride en crème.
Caractéristiques	➤ Excellente production de glycérine ➤ Rendement en alcool: 15,8% vol., indice d'un rendement d'alcool inférieur ➤ Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5% vol. ➤ Capacité de fermentation modérée à des températures moyennes/élevées avec un range optimal entre 18÷28 °C ➤ Résistance à la pression osmotique: max 13 Baumé ➤ Production élevée d'esters éthyliques ➤ Réduction partielle de l'acide malique (-15 /-20%) ➤ Activité pectolytique prononcée ➤ Faible production d'acide acétique Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Particulièrement indiquée pour les vins rouges (Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese) et aussi pour les vins blancs (Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc.) de grande structure à affiner au bois. Dosage conseillé: 20 g/hl
Préparation	Suivre les indications reportées: ➤ Dans les "Avertissements généraux levures Atecrem" (Annexe A) ➤ Dans le "Protocole général moût levure de démarrage pour moûts et vins partiellement fermentés" (Annexe B) ➤ Dans le "Protocole général moût amorce pour moûts et vins partiellement fermentés, pour favoriser la fermentation maloalcoolique" (Annexe C) ➤ Dans le "Protocole général pour prise de mousse: refermentation en autoclave" (Annexe D)
Conditionnement	Flacon de 1 kg Bidons de 5 ou 10 kg
Durée et conservation	Conserver à une température de 2÷4°C. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette. Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.