

Description	Levure <i>Schizosaccharomyces pombe</i> en crème.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">➤ Dégrade l'acide malique par le biais de la fermentation maloalcoolique en 48÷72 heures environ➤ Excellente production de glycérine (jusqu'à 15 g/l)➤ Rendement en alcool: 15,9% vol. (facteur de conversion sucre alcool:0,59)➤ Tolérance à l'alcool: jusqu'à 14% vol.➤ Faible production d'acidité volatile➤ Bonne vigueur➤ Faible production de sulfites➤ Faible production d'acide acétique➤ Réduction de 91% en acide gluconique➤ Réduction de 70% de l'ochratoxine (OTA)➤ Ne produit pas d'histamine➤ Producteur de vitisine A: majeure extraction de la couleur et stabilisation des anthocyanes➤ Forte production de polysaccharides (plus grande douceur) <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Dans les vins d'alcool total supérieur à 14 degrés d'alcool, procéder à des inoculations séquentielles vers les 10 degrés d'alcool développés. Dosage conseillé: 30 g/hl
Préparation	Suivre les indications reportées: <ul style="list-style-type: none">➤ Dans les "Avertissements généraux levures Atecrem" (Annexe A)➤ Dans le "Protocole général moût levure de démarrage pour moûts et vins partiellement fermentés" (Annexe B/12 spécifique pour <i>Schizosaccharomyces pombe</i>)➤ Ne pas indiquer à la prise de mousse
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.