ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM 13H

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Caractéristiques

- Excellente production de glycérine
- Rendement en alcool: 16% vol.
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 14% vol.
- Capacité de fermentation à basses températures (13°C) avec un range optimal entre 13÷16°C
- Résistance à la pression osmotique: max 26 Brix
- Production d'esters floraux et fruités

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation

Particulièrement adaptée pour les vins blancs frais et fruités comme Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. Indiquée pour la prise de mousse du Prosecco, Muscat et vins aromatiques enassociation avec Atecrem 14 H.
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 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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 6 - 09.01.2023