

## Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

## Caractéristiques

- Excellente production de glycérine
- Rendement en alcool: 16% vol.
- Tolérance à l'alcool, jusqu'à 18% vol.
- Capacité de fermentation à basses températures (cryophile) avec un range optimal entre 12÷16°C
- Résistance à la pression osmotique: max 26 Brix
- Production élevée d'esters floraux et fruités
- Faible consommation de substances azotées

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

## Utilisation

Indiquée soit pour la fermentation primaire soit pour la réfermentation des vins blancs, en particulier pour Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. adaptée pour stimuler la senteur florale dans les vins aromatiques.

Indiquée pour la prise de mousse du Prosecco, Muscat et vins aromatiques en association avec Atecrem 13H.

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.