

## Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* et non *cerevisiae* en crème.

## Caractéristiques

- Température de fermentation: range optimal 15÷20°C
- Activité aromatique prononcée
- Production de notes d'agrumes, fruits exotiques et notes florales intenses
- Excellente activité de fermentation rendue encore plus puissante par l'utilisation de Lysopol et/ou Probios Strong
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5% vol.
- Faible production de sulfites

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

## Utilisation

Souche particulièrement adaptée pour les vins blancs aromatiques.  
Excellente pour la prise de mousse aussi bien par la méthode classique que Charmat.

Indiquée pour le raisin aromatique Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller, Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega et vins blancs en général.  
Transmet une fragrance de fruits exotiques très intense, associée à une production élevée d'acétates et d'esters. Ces propriétés concourent à donner une plus grande complexité et rondeur, en conférant finesse et équilibre.

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

Conservé 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.