



Descripción	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en crema.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">➤ Cepa con fuerte actividad tiólica, producción de notas cítricas y de frutas exóticas➤ Óptima actividad de fermentación➤ Temperatura óptima de fermentación: 13÷16°C➤ Poder alcoholígeno: 16% vol.➤ Baja producción de sulfitos➤ Requisitos de nutrición nitrogenada media <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
Aplicaciones	<p>Cepa particularmente adecuada para vinos blancos aromáticos (Sauvignon, Traminer, Prosecco, Moscatel, Müller Thurgau, etc.). Excelente para la champanización tanto con el método clásico como con el método Charmat.</p> <p>Si se utiliza en la vinificación de Chardonnay, Pinot, Garganega y vinos blancos en general, transmite una fragancia de fruta exótica muy intensa.</p> <p>Se recomienda en asociación con Atecrem 1H para obtener una sinergia de aromas única, con marcada fineza y equilibrio aromático. Los mejores resultados se obtienen, además, asociándolo a la utilización de los nutrientes Lysopol, Probios Strong y/o Proteofast.</p> <p>Dosis recomendada: 20 g/hl</p>
Método de preparación	<p>Seguir las indicaciones dadas:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ en las “Advertencias generales levaduras Atecrem” (Anexo A)➤ en el “Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados” (Anexo B)➤ en el “Protocolo general para la toma de espuma: segunda fermentación en autoclave” (Anexo D)
Embalaje	<p>Botes 1 kg Garrafas de 5 o 10 kg</p>
Duración y conservación	<p>Conservar a una temperatura de 2÷4°C. Período de conservación: como de indicación en etiqueta.</p> <p>No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones. No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.</p>