



Descripción	Levadura <i>Saccharomyces bayanus</i> en crema.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">➤ Rendimiento en alcohol: 16% vol.➤ Tolerancia al alcohol: hasta 18% vol.➤ Capacidad de fermentación a bajas temperaturas➤ Bajo consumo de sales amoniacales➤ Baja producción de acidez volátil➤ Sensible a la nutrición hipervitamínica➤ Óptimo vigor➤ Baja producción de sulfitos➤ Buena floculación <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
Aplicaciones	Indicado para vinos blancos y tintos, particularmente apropiado para las fermentaciones a baja temperatura, en segundas fermentaciones (incluso en el caso de paradas de fermentación) y en la fermentación de mostos con un elevado contenido de azúcar. Particularmente adecuado para vinos tintos de gran valor. Dosis recomendada: 20 g/hl
Método de preparación	Seguir las indicaciones dadas: <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	Botes 1 kg Garrafas de 5 o 10 kg
Duración y conservación	Conservar a una temperatura de 2÷4°C. Período de conservación: como de indicación en etiqueta.
	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.