

Description	Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> hybride en crème.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">➤ Pouvoir alcooligène: 14% vol.➤ Fermentation régulière et complète de sucres très longue, en particulier pour les vins rouges➤ Faible production d'acidité volatile➤ Température de fermentation: 13÷20°C➤ Très aromatique avec des notes de rose et fruit de la passion <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Particulièrement indiquée pour les vins blancs aromatiques (Sauvignon, Müller, Traminer, Muscat, Malvasia etc.). Elle produit des arômes variétaux, en privilégiant des notes florales et d'agrumes prononcées. Dosage conseillé: 20 g/hl
Préparation	Suivre les indications reportées: <ul style="list-style-type: none">➤ 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.