

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* hybride en crème.

Caractéristiques

- Excellente production de glycérine
- Rendement en alcool: 16% vol.
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16% vol.
- Capacité de fermentation à basses températures (11°C) avec un range optimal entre 12÷16°C
- Résistance à la pression osmotique: max 26 Brix
- Production d'esters floraux et fruités
- Contribue à l'exaltation des notes thiolées

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

Utilisation

Particulièrement adaptée pour les vins blancs frais (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Sauvignon) et les refermentations à basse température, adaptée pour stimuler la senteur florale dans les vins aromatiques.

Dans les vins rouges (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera) elle exalte des notes de fruits rouges.

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.