



Descripción	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y no <i>cerevisiae</i> en crema.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">► Temperatura de fermentación: intervalo óptimo 14÷18°C► Producción de notas aromáticas terpénicas con particular exaltación de los aromas florales y de rosa► Elevada producción de polisacáridos, mayor suavidad► Óptima actividad fermentativa ulteriormente potenciada con el uso de Lysopol y/o Probios Strong► Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.► Baja producción de sulfitos <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. Excelente para vinos espumosos tanto con el método Cava como con el método Charmat.</p> <p>Apropiado para uvas aromáticas (Sauvignon, Traminer, Moscatel, Müller); a Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega y vinos blancos en general. Una elevada producción de polisacáridos permite dar una mayor suavidad, confiriendo fineza y equilibrio.</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 para la toma de 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>