



Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* en crema, selección Atecnos de levaduras de uvas y flores de Iris (Iris pallida) de Treviso.

Especificaciones técnicas

- Temperatura de fermentación: rango ideal 14÷22°C
- **Seleccionada por su capacidad de NO producir H₂S**
- Baja producción de SO₂
- **Produce ácido malice hasta 2,5g/l**
- Fuertemente aromática, con aromas estables en el tiempo
- Producción de notas de frutos del bosque (moras, fresas, arándanos)
- Excelente actividad fermentativa aumentada con el uso de Lysopol o Probios Strong
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Los mostos fermentados con esta levadura no dan lugar a defectos de reducción
- **Levadura clasificada como probiotica con actividad antiinflamatoria, inmunoregulator anti radicales libres del epidermis**

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Cepa particularmente adecuada para uvas tintas, como Schiava, Merlot, Cabernet, Refosco, Negroamaro, Nero D'Avola, Lagrein, Pinot Nero, Sangiovese. Indicada también para uvas blancas como Grillo, Fiano, Greco, Falanghina, Chardonnay, Garganega, Pinot blanc y Prosecco. Excelente por su alta capacidad de proporcionar una intensa fragancia a frutos del bosque, junto con una importante producción de acetatos y ésteres, obteniendo vinos de gran complejidad, que se destacan a nivel sensorial por las notas aromáticas.

Dosis aconsejada: 20 g/hl.

Método de preparación

Seguir las indicaciones dadas:

- 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

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.