

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae/paradoxus</i> ibrido in crema
Specifiche tecniche	➤ Ottima produzione di glicerina ➤ Rendimento in alcool: 15,8% vol., indice di una minore resa alcoolica ➤ Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol. ➤ Moderata capacità fermentativa a medio-alte temperature con range ottimale 18÷28°C ➤ Resistenza alla pressione osmotica: max 13 Baumè ➤ Produzione elevata di esteri etilici ➤ Riduzione parziale dell'acido malico (-15/-20%) ➤ Spiccata attività pectolitica ➤ Bassa produzione di acido acetico Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Particolarmente indicato per vini rossi (Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese) ed anche per vini bianchi (Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc.) di grande struttura da affinare in legno. Dosaggio consigliato: 20 g/hl
Modalità di preparazione	Seguire le indicazioni riportate: ➤ nelle "Avvertenze generali lieviti Atecrem" (Allegato A) ➤ nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati" (Allegato B) ➤ nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati, per favorire la maloalcolica" (Allegato C) ➤ nel "Protocollo generale per presa di spuma: rifermentazione in autoclave" (Allegato D)
Confezioni	Flacone da 1 kg Taniche da 5 o 10 kg
Durata e conservazione	Conservare a temperatura di 2÷4°C. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.