



Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae paradoxus* híbrido en crema.

Especificaciones técnicas

- Óptima producción de glicerina
- Rendimiento en alcohol: 15,8% vol., índice de un menor rendimiento alcohólico
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Moderada capacidad fermentativa a medio-alta temperatura con un intervalo óptimo entre ottimale 18÷28°C
- Resistencia a la presión osmótica: max 13 Baumè
- Producción elevada de ésteres etílicos
- Reducción parcial del ácido málico (-15/-20%)
- Elevada actividad pectolítica
- Baja producción de ácido acético

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

Aplicaciones

Particularmente indicado para vinos tintos (Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese) y también para vinos blancos (Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc.) de gran estructura para afinar en madera.

Dosis recomendada: 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 general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados, para favorecer la maloalcohólica" (**Anexo C**)
- 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.