

Descrizione

Lievito *Schizosaccharomyces pombe* in crema

Specifiche tecniche

- Degrada l'acido malico mediante la fermentazione maloalcolica in 48÷72 ore circa
- Ottima produzione di glicerina (fino a 15 g/l)
- Rendimento in alcool: 15,9%vol. (fattore di conversione zucchero/alcool: 0,59)
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol.
- Bassa produzione di acidità volatile
- Buona vigoria
- Bassa produzione di solfiti
- Bassa produzione di acido acetico
- Riduzione del 91% di acido gluconico
- Riduzione del 70% dell'ocratossina (OTA)
- Non produce istamina
- Produttore di vitisina A: maggiore estrazione del colore e stabilizzazione degli antociani
- Forte produzione di polisaccaridi (maggiore morbidezza)

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Nei vini con alcool complessivo superiore a 14 gradi alcolici, procedere ad inoculo sequenziale verso i 10 gradi di alcool svolti.
Dosaggio consigliato: 30 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/12 specifico per *Schizosaccharomyces pombe***)
- Non adatto per la presa di spuma

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.