



Descripción	Levadura <i>Schizosaccharomyces pombe</i> en crema.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">➤ Degrada el ácido málico mediante la fermentación maloalcohólica en 48÷72 horas aproximadamente➤ Óptima producción de glicerol (hasta 15 g/l)➤ Rendimiento en alcohol: 15,9% vol. (factor de conversión azúcar/alcohol: 0.59)➤ Tolerancia al alcohol: hasta 14% vol.➤ Baja producción de acidez volátil➤ Óptimo vigor➤ Baja producción de sulfitos➤ Baja producción de ácido acético➤ Reducción del 91% de ácido gluconico➤ Reducción del 70% de ocratoxina (OTA)➤ No produce istamina➤ Productor de vitisina A: mayor extracción del color y estabilización de los antocianos➤ Fuerte producción de polisacaridos (mas suavidad) <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
Aplicaciones	En vinos con alcohol total superior a 14 grados de alcohol, proceder con inoculaciones secuenciales hacia los 10 grados de alcohol desarrollados. Dosis aconsejada: 30 g/hl
Método de preparación	Seguir las indicaciones dadas: <ul style="list-style-type: none">➤ en las “Advertencias generales levaduras Atecrem” (Anexo A)➤ en el “Protocolo general mosto levadura de arranque para mostos y vinos parcialmente fermentados” (ver Anexo B/12 específico para <i>Schizosaccharomices pombe</i>)➤ no es adecuada para la toma de spuma
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.