

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in crema
Specifiche tecniche	➤ Ottima produzione di glicerina ➤ Rendimento in alcool: 16% vol. ➤ Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol. ➤ Capacità fermentativa a basse temperature (13°C) con range ottimale tra 13÷16°C ➤ Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix ➤ Produzione di esteri floreali e fruttati Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Particolarmente adatto per vini bianchi freschi e fruttati come Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. Indicato per la spumantizzazione di Prosecco, Moscato ed aromatici in associazione con Atecrem 14H. 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 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.