

Descripción	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en crema.
Especificaciones técnicas	➤ Óptima producción de glicerina ➤ Rendimiento en alcohol: 16% vol. ➤ Tolerancia al alcohol: hasta 14% vol. ➤ Capacidad de fermentación a bajas temperaturas (13°C) con un intervalo óptimo entre 13÷16°C ➤ Resistencia a la presión osmótica: max 26 Brix ➤ Producción de ésteres florales y afrutados Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
Aplicaciones	Particularmente indicado para vinos blancos frescos y afrutados (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc.). Recomendado para vinos espumosos de Prosecco, Moscatel y aromáticos asociado con Atecrem 14H. 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 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.