

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in crema
Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none">▶ Ottima produzione di glicerina▶ Rendimento in alcool: 16% vol.▶ Tolleranza all'alcool: fino a 18% vol.▶ Capacità fermentativa a basse temperature (criofilo) con range ottimale tra 12÷16°C▶ Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix▶ Elevata produzione di esteri floreali e fruttati▶ Basso consumo di sostanze azotate
	Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Indicato sia per la fermentazione primaria che per la rifermentazione dei vini bianchi, in particolare per Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Graganega, etc. Adatto a stimolare il sentore floreale negli aromatici. Indicato per la spumantizzazione del Prosecco, Moscato ed aromatici, in associazione con Atecrem 13H.
Modalità di preparazione	Seguire le indicazioni riportate: <ul style="list-style-type: none">▶ 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.