



## Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

## Especificaciones técnicas

- Óptima producción de glicerina
- Rendimiento en alcohol 16% vol.
- Tolerancia al alcohol hasta 18% vol.
- Capacidad de fermentación a bajas temperaturas (criófilo) con un intervalo óptimo entre 12÷16°C
- Resistencia a la presión osmótica: max 26 Brix
- Elevada producción de ésteres florales y afrutados
- Bajo consumo de sustancias nitrogenadas

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

## Aplicaciones

Indicado tanto para la fermentación primaria cuanto para la rifermentación de los vinos blancos, apropiado para estimular el aroma florales en los aromáticos. Particularmente adecuado para vinos blancos (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc.) y segundas fermentaciones. Recomendado para vinos espumosos de del Prosecco, Moscatel y aromáticos asociado con Atecrem 13H.

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.