



Descrizione

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* e non *cerevisiae* in crema

Specifiche tecniche

- Temperatura di fermentazione: range ottimale 15÷20°C
- Spiccata attività aromatica
- Produzione di note agrumate, frutti esotici ed intense note floreali
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'uso di Lysopol e/o Probios Strong
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol.
- Bassa produzione di solfiti

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat.

Indicato per uve aromatiche: Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller; Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega e vini bianchi in generale. Trasmette una fragranza di frutta esotica molto intensa, associata ad un'elevata produzione di acetati ed esteri. Tali proprietà concorrono a dare una maggiore complessità e rotondità, conferendo finezza ed equilibrio.

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.