

## Description

Levure *Saccharomyces bayanus* en crème.

## Caractéristiques

- Excellente production de glycérine
- Rendement en alcool: 16% vol.
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 18% vol.
- Capacité de fermentation à basses températures
- Faible consommation de sels d'ammonium
- Faible production d'acidité volatile
- Réduit l'acide acétique
- Excellente vigueur
- Faible production de sulfites

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique  
Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

## Utilisation

Indiquée pour la prise de mousse, que ce soit par la méthode Charmat ou par la méthode classique, elle permet des lyses aptes à obtenir des vins d'une finesse extraordinaire. Particulièrement adaptée pour des moûts dont le contenu en sucre est élevé tels que les vins passerillés et Amarone et les vins rouges de grande qualité tels que Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.  
Dosage conseillé: 20 g/hl

## Préparation

Suivre les indications reportées:

- Dans les "Avertissements généraux levures Atecrem" (**Annexe A**)
- Dans le "Protocole général moût levure de démarrage pour moûts et vins partiellement fermentés" (**Annexe B**)
- Dans le "Protocole général pour prise de mousse: refermentation en autoclave" (**Annexe D**)

## Conditionnement

Flacon de 1 kg  
Bidons de 5 ou 10 kg

## Durée et conservation

Conserver à une température de 2÷4°C.  
Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.  
Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.