

## Descrizione

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema

## Specifiche tecniche

- ▶ Ottima produzione di glicerina
- ▶ Rendimento in alcool: 16% vol.
- ▶ Tolleranza all'alcool fino a 18% vol.
- ▶ Capacità fermentativa a basse temperature
- ▶ Basso consumo di sali ammoniacali
- ▶ Bassa produzione di acidità volatile
- ▶ Riduce l'acido acetico
- ▶ Ottima vigoria
- ▶ Bassa produzione di solfiti

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

## Applicazioni

Indicato per la spumantizzazione, sia con metodo Charmat che metodo classico, permette lisi atte ad ottenere vini di straordinaria finezza. Particolarmente adatto per mosti ad elevato contenuto zuccherino come Passiti ed Amarone e vini rossi di alto pregio quali Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.  
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.