

Description	Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en crème.
Caractéristiques	➤ Souche avec une forte activité thiolée, production de notes d'agrumes et fruits exotiques ➤ Excellente activité de fermentation ➤ Température de fermentation optimale: 13÷16°C ➤ Pouvoir alcooligène: 16% vol. ➤ Faible production de sulfites ➤ Besoin moyen de nutrition azotée Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Souche particulièrement adaptée pour les vins blancs aromatiques (Sauvignon, Traminer, Prosecco, Moscato, Müller Thurgau, etc.). Excellente pour la prise de mousse aussi bien par la méthode classique que et Charmat. Si elle est utilisée pour la vinification du Chardonnay, Pinot, Garganega et les vins blancs en général, elle transmet une fragrance de fruit exotique très intense. Conseillée en association avec Atecrem 1H pour obtenir une synergie de parfums unique, avec une finesse prononcée et un équilibre aromatique. De plus, les meilleurs résultats sont obtenus en l'associant à l'utilisation des aliments Lysopol, Probios Strong ou Proteofast. 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.