

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in crema
Specifiche tecniche	➤ Ceppo con forte attività tiolica, produzione di note agrumate e frutti esotici ➤ Ottima attività fermentativa ➤ Temperatura di fermentazione ottimale: 13÷16°C ➤ Potere alcoligeno: 16% vol. ➤ Bassa produzione di solfiti ➤ Fabbisogno di nutrizione azotata medio 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 (Sauvignon, Traminer, Prosecco, Moscato, Müller Thurgau, etc.). Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Se utilizzato nella vinificazione di Chardonnay, Pinot, Garganega e vini bianchi in generale, trasmette una fragranza di frutta esotica molto intensa. Consigliato anche in associazione con Atecrem 1H per ottenere una sinergia di profumi unica, con spiccata finezza ed equilibrio aromatico. I migliori risultati si ottengono, inoltre, associandolo all'uso degli alimenti Lysopol, Probios Strong o Proteofast. 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.