



Description

Levure *Saccharomyces bayanus* en crème.

Caractéristiques

- 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
- Sensible à la nutrition hyper vitaminique
- Excellente vigueur
- Faible production de sulfites
- Bonne floculation

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

Utilisation

Indiquée pour les vins blancs et rouges, particulièrement adaptée pour les fermentations à basse température, en refermentation (même en cas d'arrêts de fermentation) et dans la fermentation de moûts dont le contenu en sucre est élevé. Particulièrement adaptée pour les vins rouges de grande qualité.

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.