

Descrizione

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema

Specifiche tecniche

- 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
- Sensibile alla nutrizione ipervitaminica
- Ottima vigoria
- Bassa produzione di solfiti
- Buona flocculazione

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

Applicazioni

Indicato per vini bianchi e rossi, particolarmente adatto per le fermentazioni a bassa temperatura, in rifermentazione (anche nel caso di arresti di fermentazione) e nella fermentazione di mosti ad elevato contenuto zuccherino. Particolarmente adatto per vini rossi di grande pregio.

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.