

Descrizione	Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ibrido in crema
Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none">➤ Potere alcoligeno: 14% vol.➤ Fermentazione regolare e completa di zuccheri molto lunga, in particolare per i vini rossi➤ Bassa produzione di acidità volatile➤ Temperatura di fermentazione: 13÷20°C➤ Molto aromatico con note di rosa e frutto della passione
	Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Particolarmente adatto per vini bianchi aromatici (Sauvignon, Müller, Traminer, Moscato, Malvasia ecc.). Produce aromi varietali, privilegiando spiccate note floreali ed agrumate. Dosaggio consigliato: 20 g/hl
Modalità di preparazione	Seguire le indicazioni riportate: <ul style="list-style-type: none">➤ 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.