

Descripción	Levadura <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> híbrido en crema.
Especificaciones técnicas	➤ Capacidad alcoholígena: 14% vol. ➤ Fermentación regular y completa de azúcares muy larga, en particular para vinos tintos ➤ Baja producción de acidez volátil ➤ Temperatura de fermentación: 13÷20°C ➤ Muy aromático, con notas de rosa y fruta de la pasión Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
Aplicaciones	Particularmente indicado para vinos blancos aromáticos (Sauvignon, Müller, Traminer, Moscatel, Malvasia etc.). Produce aromas varietales, privilegiando marcadas notas cítricas y florales. Dosis recomendada: 20 g/hl
Método de preparación	Seguir las indicaciones dadas: ➤ en las “Advertencias generales levaduras Atecrem” (Anexo A) ➤ en el “Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados” (Anexo B) ➤ en el “Protocolo general para la toma de espuma: segunda fermentación en autoclave” (Anexo D)
Embalaje	Botes 1 kg Garrafas de 5 o 10 kg
Duración y conservación	Conservar a una temperatura de 2÷4°C. Período de conservación: como de indicación en etiqueta. No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones. No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.