



Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* híbrido en crema.

Especificaciones técnicas

- Óptima producción de glicerina
- Rendimiento en alcohol: 16% vol.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Capacidad fermentativa a bajas temperaturas (11°C) con un intervalo óptimo entre 12÷16°C
- Resistencia a la presión osmótica: max 26 Brix
- Producción de ésteres floreales y afrutados
- Contribuye a exaltar las notas tiólicas

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Particularmente indicada para vinos blancos frescos (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot blanc, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Sauvignon) y segundas fermentaciones a baja temperatura, adecuado para estimular el perfume floral en los aromáticos.

En los vinos tintos (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera) exalta notas de fruta roja.

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 para la toma de 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.