ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM 9H

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* híbrido en crema.

Especificaciones técnicas

- Rendimiento en alcohol: 16% vol.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16,5% vol.
- Capacidad de fermentación a bajas temperaturas (10°C) con un intervalo óptimo entre 10÷16°C
- Resistencia a la presión osmótica: max 27 Brix
- Producción elevada de ésteres florales y afrutados
- Elevada actividad tiólica

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

Aplicaciones

Particularmente indicado para vinos blancos, aromáticos (Prosecco, Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon, Muller Thurgau, Viognier, Malvasia, Moscatel, etc.) y fermentaciones a baja temperatura. Recomendado para la manifestación de aromas varietales, terpénicos y tiólicos.
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 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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 7 - 09.01.2023