



Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* et non *cerevisiae* en crème.

Caractéristiques

- Température de fermentation: range optimal 14÷18°C
- **Très aromatique**
- **Production de notes d'agrumes, fruits exotiques (fruit de la passion, ananas) et notes florales intenses**
- Excellente activité de fermentation rendue encore plus puissante par l'utilisation de Lysopol et/ou Probios Strong
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5% vol.
- Faible production de sulfites

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique
Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation

Souche particulièrement adaptée aux vins blancs aromatiques.
Excellente pour la prise de mousse aussi bien par la méthode classique que Charmat.

Indiquée pour le raisin aromatique (Sauvignon, Traminer, Muscat, Müller); au Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega et aux vins blancs en général, elle transmet une fragrance de fruits exotiques très intense, associée à une production élevée d'acétates et d'esters. Ces propriétés contribuent à donner une plus grande complexité et rondeur, en apportant finesse et équilibre.

Dosage conseillé: 20 g/hl

Préparation

Suivre les indications reportées:

- Dans les "Avertissements généraux levures Atecrem" (**Annexe A**)
- Dans le "Protocole général moût levure de démarrage pour moûts et vins partiellement fermentés" (**Annexe B**)
- Dans le "Protocole général pour prise de mousse: refermentation en autoclave" (**Annexe D**)

Conditionnement

Flacon de 1 kg
Bidons de 5 ou 10 kg

Durée et conservation

Conserver à une température de 2÷4°C.
Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.

Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.