ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM BUM BUM PLUS

Description

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

Caractéristiques

> Température de fermentation: range optimal 14÷18°C
> **Production de notes aromatiques terpéniques avec une exaltation particulière des arômes floraux et de rose**
> **Production élevée de polysaccharides, plus de rondeur**
> 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); Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega et aux vins blancs en général. Une production élevée de polysaccharides permet de donner plus de 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

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

Durée et conservation

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.

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. 4 - 09.01.2023