ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM BUM BUM PLUS

Descrizione

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* e non *cerevisiae* in crema

Specifiche tecniche

> Temperatura di fermentazione: range ottimale 14÷18°C
> **Produzione di note aromatiche terpeniche con particolare esaltazione degli aromi floreali e di rosa**
> **Elevata produzione di polisaccaridi, maggiore morbidezza**
> Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'uso di Lysopol e/o Probios Strong
> Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol.
> Bassa produzione di solfiti

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Indicato per uve aromatiche (Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller) Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega e vini bianchi in generale. Un'elevata produzione di polisaccaridi permette di dare una maggiore morbidezza, conferendo finezza ed equilibrio.
Dosaggio consigliato: 20 g/hl

Modalità di preparazione

Seguire le indicazioni riportate:
> nelle "Avvertenze generali lieviti Atecrem" **(Allegato A)**
> nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati" **(Allegato B)**
> nel "Protocollo generale per presa di spuma: rifermentazione in autoclave" **(Allegato D)**

Confezioni

Flacone da 1 kg
Taniche da 5 o 10 kg

Durata e conservazione

Conservare a temperatura di 2÷4°C.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.

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