



Descrizione

Levure *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, en crème, sélection Atecnos de levures issues de raisins et d'iris (*Iris pallida*) de la Marche Trévisane.

Caractéristiques

- > Température de fermentation: range optimale 14÷22°C
- > **Sélectionnée pour sa capacité à NE PAS produire de H₂S**
- > Faible production de SO₂
- > **Produce acide malique jusqu'à 2,5 g/l**
- > Fortement aromatique, avec des arômes stables dans le temps
- > Production de notes de fruits des bois (mûre, fraise, myrtille)
- > Excellente activité de fermentation ultérieurement renforcée par l'utilisation de Lysopol ou Probios Strong
- > Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5% vol.
- > Les moûts fermentés avec cette levure ne subissent pas de réductions
- > **Levure classifiée comme probiotique avec activité: anti-inflammatoire, immunorégulatrice, phytasique et anti-radicaux libres de l'épiderme (études de l'Université de Bari)**

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

Applicazioni

Souche particulièrement adaptée pour les raisins rouges, comme le Schiava, Merlot, Cabernet, Refosco, Negroamaro, Nero D'Avola, Lagrein, Pinot Noir, Sangiovese. Également indiquée pour les raisins blancs type Grillo, Fiano, Greco, Falanghina, Chardonnay, Garganega, Pinot Blanc et Prosecco. Excellente grâce à sa capacité élevée de conférer une fragrance intense de fruits des bois, ainsi qu'une production significative d'acétates et d'esters, obtenant des vins extrêmement complexes, qui se démarquent au niveau sensoriel avec leurs notes aromatiques.

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.