



Descrizione

Lievito *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, in crema, selezione Atecnos, ricavato nei nostri laboratori mediante selezione e miglioramento genetico del ceppo *Serius*.

Specifiche tecniche

- > Temperatura di fermentazione: range ottimale 14÷28°C
- > **Fortemente aromatico:**
nei vini bianchi produce aromi di melone bianco, fiore di iris, biancospino, oleafragrans, pesca, mango, ecc.
Nei vini rossi produce aromi di lampone, ribes, fragola di bosco, ecc.
- > **Produce acido malico fino a 2,5 g/l**
- > **NON produce H₂S**
- > Possiede potere acidificante (pompa protonica) nei mosti scarsi di acidità totale e ricchi di potassio
- > Bassa produzione di SO₂
- > Buon produttore di glicerolo
- > Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- > Buona capacità flocculante che consente di avere un deposito compatto e di facile separazione
- > I mosti fermentati con questo lievito non vanno incontro a riduzioni
- > Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'utilizzo di Lysopol e Probios Strong
- > **Lievito classificato come probiotico ad attività: antinfiammatoria, immunoregolatrice, fitasica e antiradicali liberi dell'epidermide (studi dell'Università di Bari)**

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

Applicazioni

Particolarmente adatto per:

Vini Bianchi: Prosecco, Chardonnay, Ribolla, Garganega, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Greco di Tufo, Grillo, Fiano, Pinot Grigio e in tutti i mosti bianchi macerati.

Vini Rossi: Merlot, Cabernet, Refosco, Valpolicella, Nebbiolo, Dolcetto, Pinot Nero, Lagrein, Schiava, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Nero D'Avola, Negroamaro, Nero di Troia.

Eccellente espressione aromatica nei vini rosati (Prosecco Rosè, rosati del Salento). Ottimo nella presa di spuma metodo charmat.

Si ottengono vini di elevata complessità nel rispetto della tipicità.

Esalta le caratteristiche varietali.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl



ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM RAPSODIA

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