



Description

Levure *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, en crème, sélection Atecnos, obtenue dans nos laboratoires par sélection et amélioration génétique de la souche *Serius*.

Caractéristiques

- > Température de fermentation: plage optimale 14-28°C
- > **Fortement aromatique:**
 - Dans les vins blancs, il produit des arômes de melon blanc, defleur d'iris, d'aubépine, d'oleafragrans, de pêche, de mangue, etc.**
 - Dans les vins rouges, il produit des arômes de framboise, de cassis, de fraise des bois, etc.**
- > **Produit de l'acide malique jusqu'à 2,5 g/l**
- > **NE PAS produire de H₂S**
- > Il a un pouvoir acidifiant (pompe à protons) dans les moûts faibles en acidité totale et riches en potassium
- > Faible production de SO₂
- > Bon producteur de glycérol
- > Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15% vol.
- > Bonne capacité de floculation qui permet un dépôt compact et facile à séparer
- > Les moûts fermentés avec cette levure ne subissent pas de réduction
Excellente activité de fermentation renforcée par l'utilisation de Lysopol et Probios Strong
- > **Levure classée comme probiotique avec des activités: anti inflammatoire, immunorégulatrice, phytase 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.

Utilisation

Particulièrement adapté pour:

Vins blancs: Prosecco, Chardonnay, Ribolla, Garganega, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Greco di Tufo, Grillo, Fiano, Pinot Grigio et dans tous les moûts blancs macérés.

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

Excellente expression aromatique dans les vins rosés (Prosecco Rosé, vins rosés du Salento). Excellent dans la méthode Charmat.

Des vins très complexes sont obtenus dans le respect de la typicité. Améliore les caractéristiques variétales.

Dosage recommandé: 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.