



Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum* en crema selección ATECNOS obtenido de nuestros laboratorios mediante selección y mejora genética de la cepa *Serius*.

Especificaciones técnicas

- > Temperaturas de fermentación: 14-28°C
- > **Fuertemente aromático: en los vinos blancos produce aromas de melon blanco, flor de iris, espino, oleafragrans, melocoton, mango, etc. En los tintos produce aromas de frambuesa, grosella, fresa de bosque, etc.**
- > **Produce ácido málico hasta 2,5g/l**
- > **No produce H₂S**
- > Leva poder acidificante (bomba protonica) en los mostos escasos de acidez total y ricos de potasio
- > Baja producción de SO₂
- > Buena producción de glicerol
- > Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol.
- > Buena capacidad floculante que permite de tener un depósito compacto y de fácil separación
- > Los mostos fermentados con esta levadura no se reducen
- > Óptima actividad fermentativa ulteriormente potenciada con el empleo de Lysopol y Probios Strong
- > **Levadura clasificada como probiótico y con actividad: antiinflamatoria, inmunoreguladora, fitásica y antirradicales libres del epidermis (investigación Universidad de BARI, Italy)**

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Extraordinarios resultados en vinos blancos con maceraciones de los mostos.

En vinos tintos: ideal para Merlot, Cabernet y Syrah.

Sorprendente expresión aromática en vinos rosados.

Todos los vinos obtenidos tendrán una elevada complejidad respecto a la tipicidad. Esalta las características varietales.

Dosis recomendada: 20 g/hl



Método de preparación

Seguir las indicaciones dadas:

- en las “Advertencias generales levaduras Atecrem” (**Anexo A**)
- en el “Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados” (**Anexo B**)
- en el “Protocolo general para la toma de espuma: segunda fermentación en autoclave” (**Anexo D**)

Embalaje

Botes 1 kg
Garrafas de 5 o 10 kg

Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4°C.
Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.