



Description	Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces paradoxus</i> en crème, obtenue dans nos laboratoires suite à l'hybridation de nos souches Atecrem.
Caractéristiques	➤ Température de fermentation: range optimale 14÷18°C ➤ Fortement aromatique, avec des arômes stables dans le temps ➤ Production de notes d'agrumes, fruits exotiques (fruit de la passion, ananas) et d'intenses notes florales ➤ Excellente activité de fermentation ultérieurement renforcée par l'utilisation de Lysopol, ProbiosStrong, Proteofast, Proteoferm S ➤ Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5% vol. ➤ Faible production de sulfites ➤ NE PRODUIT PAS DE H₂S ➤ Les moûts fermentés avec cette levure ne subissent pas de réductions Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Souche particulièrement adaptée pour les raisins aromatiques comme le Prosecco, Sauvignon, Traminer, Muscat, Muller, également indiquée pour les raisins Chardonnay, Pinot, Garganega et les vins blancs en général. Spécifique pour Dolcetto d'Alba. Excellente pour la prise en mousse soit pour la méthode classique que Charmat. Se caractérise pour sa capacité élevée de conférer une fragrance intense de fruits exotiques et d'agrumes, ainsi qu'une production significative d'acétates et d'esters. On obtient des vins d'une grande complexité et rondeur, avec un bouquet très explicite exprimant des sensations aromatiques extrêmement raffinées. 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.