



Descrizione

Cyberlindnera saturnus isolato nella zona delle colline del Montello (TV). Lievito non *Saccharomyces* unico nel panorama enologico con una complessità aromatica che non ha confronti con nessun altro lievito conosciuto fino ad ora.

Specifiche tecniche

- > Temperatura di fermentazione: range ottimale 18÷20°C
- > Profilo aromatico floreale semplicemente stupendo. Questo lievito ha la capacità di produrre quantità elevate di esteri, geraniolo e alcol feniletilico (aroma di rosa)
- > Tolleranza all'alcool fino a 6% vol.
- > Produttore di polisaccaridi.

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

Applicazioni

Ceppo da utilizzare in fermentazioni sequenziali. Una volta inoculato, Atecrem Spaziale, produrrà immediatamente una quantità esuberante di aromi fino a un massimo di 6 gradi alcool. Raggiunta tale gradazione, inoculare con altro ceppo, il quale porterà a termine la fermentazione alcolica. Si raccomanda l'utilizzo di Rapsodia, Atecrem S14 A o Atecrem 15H per ottenere risultati strabilianti dal punto di vista organolettico. Consigliato su tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi straordinariamente elevati. Dosaggio consigliato: 20-30 g/hl

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**)

Confezioni

Flacone da 1 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.