ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM SPAZIALE

Descripción

Cyberlindnera saturnus aislada en la zona de las colinas del Montello (TV). Lievito non *Saccharomyces* única en el panorama vitivinícola con una complejidad aromática que no tiene comparación con ninguna otra levadura conocida hasta ahora.

Especificaciones técnicas

> Temperatura de fermentación: rango óptimo 18÷20°C
> Perfil de sabor floral simplemente magnífico. Esta levadura tiene la capacidad de producir altas cantidades de ésteres, geraniol y alcohol feniletílico (aroma a rosa)
> Tolerancia al alcohol hasta 6% vol.
> Productor de polisacáridos.

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

Aplicaciones

Cepa para ser utilizada en fermentaciones secuenciales.
Una vez inoculado, Atecrem Spaziale producirá inmediatamente una exuberante cantidad de aromas hasta un máximo de 6 grados de alcohol. Una vez alcanzada esta gradación, inocular con otra cepa, que completará la fermentación alcohólica. Recomendamos el uso de Rapsodia, Atecrem S14 A o Atecrem 15H para obtener resultados sorprendentes desde el punto de vista organoléptico.
Recomendado para todas las variedades donde se desee obtener perfumes extraordinariamente altos.
Dosis aconsejada: 20-30 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)**

Embalaje

Botes 1 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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 0 - 04.07.2023