



## Description

*Cyberlindnera saturnus* isolé dans la région des collines du Montello (TV). Levure non-*Saccharomyces* unique sur la scène viticole avec une complexité aromatique sans commune mesure avec aucune autre levure connue à ce jour.

## Caractéristiques

- > Température de fermentation : plage optimale 18÷20°C
- > Profil de saveur florale tout simplement magnifique. Cette levure a la capacité de produire de grandes quantités d'esters, de géraniol et d'alcool phényléthylique (arôme de rose)
- > Tolérance à l'alcool jusqu'à 6% vol.
- > Producteur de polysaccharides.

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

## Utilisation

Souche à utiliser dans les fermentations séquentielles. Une fois inoculé, Atecrem Spaziale produira immédiatement une quantité exubérante d'arômes jusqu'à un maximum de 6 degrés d'alcool. Une fois cette gradation atteinte, ensemercer avec une autre souche, qui achèvera la fermentation alcoolique. Nous recommandons l'utilisation de Rapsodia, Atecrem S14 A ou Atecrem 15H pour obtenir des résultats étonnants d'un point de vue organoleptique. Recommandé pour toutes les variétés où des parfums extraordinairement élevés doivent être obtenus. Dosage recommandé: 20-30 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**)

## Conditionnement

Flacon de 1 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.