

Descripción	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en crema que permite obtener vinos blancos con una marcada nota floral y afrutada.
Especificaciones técnicas	> ESPECÍFICO PARA EL PROSECCO: potencia el carácter histórico de la variedad de uva > Excelente producción de glicerina > Rendimiento en alcohol: 16% vol. > Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol. > Capacidad fermentativa a bajas temperaturas con un rango óptimo de entre 13 y 16°C > Resistencia a la presión osmótica: max 26 Brix > Producción de ésteres florales y afrutados > Bajo consumo de sustancias nitrogenadas. Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
Aplicaciones	Indicado tanto para la fermentación primaria como para la refermentación de vinos blancos frescos y afrutados, en particular para Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. Particularmente recomendado para la toma de espuma de Prosecco, Moscato y aromáticos. Dosis recomendada: 20 g/hl
Método de preparación	Seguire le indicazioni riportate: > 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 para la toma de de espuma: segunda fermentación en autoclave" (Anexo D)
Embalaje	Botella de 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.