



Descripción

Levadura *Starmerella floricola* en crema. Levadura no perteneciente al género *Saccharomyces*. Se trata de una levadura ascomiceta, de la familia de las *Trichomonascaceae*, del orden de las *Saccharomycetales*, que tiene la particularidad de producir un vino con intensas notas frutales de fresa y frambuesa.

Especificaciones técnicas

- > Temperatura de fermentación: rango óptimo de 20°C
- > Marcada actividad aromática Producción de notas afrutadas, de fresa y frambuesa
- > Baja producción de sulfitos
- > Tolerancia al alcohol hasta 10% vol.
- > Buena producción de glicerol.

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

Aplicaciones

Cepa para utilizar en fermentaciones secuenciales. Una vez inoculada, Atecrem Cardo producirá una abundante cantidad de aromas hasta un máximo de 10,5 grados de alcohol. Después, se recomienda inocular una levadura *Saccharomyces* que completará la fermentación alcohólica.

Cepas recomendadas: Atecrem Rapsodia, Atecrem Iris o Atecrem S14A.

Recomendado para todas las variedades en las que se desee obtener aromas frutales intensos; ideal para vinos tintos y rosados.

Dosis aconsejada: 20-30 g/hl

Método de preparación

Siga las instrucciones que aparecen en:

- > 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 da 1 y 5 kg

Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4°C.

Período de almacenamiento: como se indica en la 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.