



Description

Levure *Starmerella floricola* en crème. Levure non-*Saccharomyces*. Il s'agit d'une levure ascomycète, appartenant à la famille des *Trichomonascaceae* et à l'ordre des *Saccharomycetales*, qui se distingue par sa capacité à produire des vins aux arômes fruités intenses de fraise et de framboise.

Caractéristiques

- > Température de fermentation: optimale à 20°C
- > Forte activité aromatique
- > Arômes fruités de fraise et de framboise
- > Faible production de sulfites
- > Tolérance à l'alcool : jusqu'à 10% vol.
- > Bonne production de glycérol.

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

Utilisation

Souche pour fermentations successives.

Une fois inoculé, Atecrem Cardo produira une quantité exubérante d'arômes jusqu'à un maximum de 10,5% d'alcool. Il est ensuite recommandé d'inoculer une levure *Saccharomyces*, qui achèvera la fermentation alcoolique.

Souches recommandées: Atecrem Rapsodia, Atecrem Iris ou Atecrem S14A.

Recommandé pour tous les cépages où l'on recherche des arômes fruités prononcés; particulièrement adapté aux vins rouges et rosés.

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; bidons de 5 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.