ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

Trillyeast

Description

Association synergique de levures *Pichia kluyveri* et *Kazachastania servazzii*, en crème, isolées dans la région de Valdobbiadene (TV).
Levures uniques et exclusives sur la scène du vin.

Caractéristiques

- Température de fermentation: plage optimale 18÷20°C;
- Profil aromatique exceptionnellement élevé: Trillyeast génère, par rapport à toutes les autres levures, 15 à 28 fois la quantité des composés aromatiques de la rose, de la pêche, de la poire et de la pomme;
- Notes fortes d'oleafragrans et de réglisse;
- Produit de grandes quantités de glycérol;
- Convient également pour une utilisation brassicole: bières spéciales très aromatiques et fruitées.

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, Trillyeast produira immédiatement une quantité exubérante d'arômes jusqu'à un maximum de 1 à 2 degrés d'alcool (48 à 76 heures). Une fois cette gradation atteinte, inoculer l'Atecrem Iris (ou une autre souche), ce qui inhibera son activité de fermentation.
Recommandé sur toutes les variétés où des arômes extraordinairement élevés sont souhaités.
Optimal pour la production de vins ESSEODUEFREE comme substitut du soufre dans l'action de biocontrôle.
Dosage recommandé: 10-20 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.

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. 1 - 09.01.2023