



Atecrem 10H

Lieviti in crema Atecnos ultra performanti.

Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae/paradoxus* ibrido in crema.

Particolarmente indicato per vini rossi (Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese) ed anche per vini bianchi (Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc.) di grande struttura da affinare in legno.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Ottima produzione di glicerina
- Rendimento in alcool: 15,8% vol, indice di una minore resa alcolica
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol
- Moderata capacità fermentativa a medio-alte temperature con range ottimale tra 18÷28°C
- Resistenza alla pressione osmotica: max 13 Baumè
- Produzione elevata di esteri etilici
- Riduzione parziale dell'acido malico (-15 /-20%)
- Spiccata attività pectolitica
- Bassa produzione di acido acetico

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Flacone da 1 kg

Taniche da 5 o 10 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2÷4 °C.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati
- Protocollo per presa di spuma: rifermentazione in autoclave