



Atecrem 11H

Lieviti in crema Atecnos non saccharomyces.

Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Lievito non Saccharomyces, Starmerella Bacillaris.

Particolarmente adatto per vini di alto pregio sia bianchi che rossi ad elevata gradazione alcolica (Merlot, Barbera, Amarone). Si può procedere ad un eventuale inoculo sequenziale dopo gli 8 gradi alcool svolti.

Disponibile anche in forma liquida.

Dosaggio consigliato: 25 g/hl in crema oppure 250 ml/hl se in forma liquida

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

CARATTERISTICHE:

- Produzione di glicerina fino a 14 g/l
- Bassa resa alcool (<10% vol)
- Media produzione di acidità volatile

- La produzione di acido acetico è in funzione della quantità di Lysopol aggiunto
- Temperature ottimale tra 20÷22°C
- Considerevole aumento dell'estratto secco (fino a 8 g/l)
- Adatto per le vinificazioni 'SO2 free' in quanto molto sensibile alla solforosa.

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