



# Atecrem 13H

**Lieviti in crema Atecnos ad alta vigoria fermentativa.**

**Adatto per stili di vino:**  
spumanti, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Particolarmente adatto per vini bianchi freschi e fruttati come Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc.

Indicato per la spumantizzazione di Prosecco, Moscato ed aromatici in associazione con Atecrem 14H.

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: 16% vol
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol
- Capacità fermentativa a basse temperature (13°C) con range ottimale tra 13÷16°C
- Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix
- Produzione di esteri floreali e fruttati

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