



Atecrem 14H

Lieviti in crema Atecnos ad alta vigoria fermentativa.

Adatto per stili di vino:

spumanti, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Indicato sia per la fermentazione primaria che per la rifermentazione dei vini bianchi, in particolare per Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Garganega, etc. Adatto a stimolare il sentore floreale negli aromatici. Consigliato per la spumantizzazione del Prosecco, Moscato ed aromatici in associazione con Atecrem 13H.

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 18% vol
- Capacità fermentativa a basse temperature (criofilo) con range ottimale tra 12÷16°C
- Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix
- Elevata produzione di esteri floreali e fruttati
- Basso consumo di sostanze azotate

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