



Atecrem 19H

Lieviti in crema Atecnos ad alta vigoria fermentativa, Lieviti in crema Atecnos aromatici.

Adatto per stili di vino:
vini aromatici.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici in particolar modo per il Moscato ed il Prosecco. Eccellente se utilizzato in spumantizzazione, con metodo Charmat, per la capacità di esaltazione dei profumi varietali.

I migliori risultati si ottengono associando l'uso degli alimenti Lysopol, Probios o Proteofast.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Ceppo con elevata attività tiolica, produzione di note agrumate e di frutti esotici
- Ottima attività fermentativa
- Temperatura di fermentazione ottimale: 13-16 °C
- Potere alcoligeno: 16%
- Bassa produzione di solfiti
- Fabbisogno di nutrizione azotata medio

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: 90 giorni

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