



Atecrem 1H

Lieviti in crema Atecnos ad alta vigoria fermentativa.

Adatto per stili di vino:

spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema.

Indicato per la spumantizzazione, sia con metodo Charmat che metodo classico, permette lisi atte ad ottenere vini di straordinaria finezza. Particolarmente adatto per mosti ad elevato contenuto zuccherino come Passiti ed Amarone e vini rossi di alto pregio quali Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.

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%
- Capacità fermentativa a basse temperature
- Basso consumo di sali ammoniacali
- Bassa produzione di acidità volatile
- Riduce l'acido acetico
- Ottima vigoria
- Bassa produzione di solfiti

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