



Atecrem 2H

Lieviti in crema Atecnos aromatici.

Adatto per stili di vino:

spumanti, vini bianchi, vini aromatici, senza solfiti.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici (Sauvignon, Traminer, Prosecco, Moscato, Müller Thurgau, etc.). Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat.

Se utilizzato nella vinificazione di Chardonnay, Pinot, Garganega e vini bianchi in generale, trasmette una fragranza di frutta esotica molto intensa.

Consigliato anche in associazione con Atecrem 1H per ottenere una sinergia di profumi unica, con spiccata finezza ed equilibrio aromatico.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

I migliori risultati si ottengono, inoltre, associandolo all'uso degli alimenti Lysopol, Probios Strong o Proteofast.

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

CARATTERISTICHE:

- Ceppo con forte attività tiolica, produzione di note agrumate e frutti esotici
- Ottima attività fermentativa
- Temperatura di fermentazione ottimale: 13÷16 °C
- Potere alcoligeno: 16% vol
- 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: 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