



# Atecrem 3H

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

**Adatto per stili di vino:**

vini rossi, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema.

Indicato per vini bianchi e rossi, particolarmente adatto per le fermentazioni a bassa temperatura, in rifermentazione (anche nel caso di arresti di fermentazione) e nella fermentazione di mosti ad elevato contenuto zuccherino. Particolarmente adatto per vini rossi di grande pregio.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

**CARATTERISTICHE:**

- Rendimento in alcool: 16% vol
- Tolleranza all'alcool: fino a 18% vol
- Capacità fermentativa a basse temperature
- Basso consumo di sali ammoniacali
- Bassa produzione di acidità volatile
- Sensibile alla nutrizione ipervitaminica
- Ottima vigoria
- Bassa produzione di solfiti
- Buona flocculazione

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