



Atecrem 4H

Lieviti in crema Atecnos ultra performanti.

Adatto per stili di vino:

vini bianchi, vini aromatici.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* ibrido in crema.

Particolarmente adatto per vini bianchi aromatici (Sauvignon, Müller, Traminer, Moscato, Malvasia ecc.). Produce aromi varietali, privilegiando spiccate note floreali ed agrumate.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Potere alcoligeno: 14% vol
- Fermentazione regolare e completa di zuccheri molto lunga, in particolare per i vini rossi
- Bassa produzione di acidità volatile
- Temperatura di fermentazione: 13÷20°C
- Molto aromatico con note di rosa e frutto della passione

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