



Atecrem 5H

Lieviti in crema Atecnos ad alta vigoria fermentativa.

Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Particolarmente adatto per vini bianchi, rosati e rossi (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera) di grande pregio ed in situazioni di stress termico e microbiologico.

Garantisce una buona fermentazione anche in condizioni difficili e si distingue per il suo vigore fermentativo. È dotato di fattore killer che gli consente di colonizzare rapidamente il mosto. Resiste alle difficili condizioni come bassa torbidità, temperature estreme, elevato tenore in alcool. Produce aromi floreali, fruttati con buona espressione aromatica.

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: 16% vol
- Breve fase di latenza
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di schiuma
- Temperatura di fermentazione: 10÷30 °C
- Dotato di fattore killer

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