



Atecrem 6H

Lieviti in crema Atecnos aromatici.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* autoctono in crema.

Ideale per lunghe macerazioni in vini rossi.

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici con precursori terpenici (Moscato, Traminer, Malvasia, Riesling) e vini aromatici (Sauvignon Bianco, Müller, Soave, Chardonnay, Pinot Bianco, Veltliner etc.). Se associato con Atecrem 2H, si ottiene una sinergia di profumi unica, con spiccata finezza ed intensità.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Indicato per mosti caratterizzati da note terpeniche
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'uso di Lysopol, Probios Strong, Proteofast o

Proteoferm S

- Temperatura di fermentazione: oltre 20°C
- Potere alcoligeno: 16% vol
- 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