



# Atecrem 7H

## Lieviti in crema Atecnos aromatici.

### Adatto per stili di vino:

vini bianchi, vini aromatici.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo particolarmente indicato per vini bianchi aromatici caratterizzati da note varietali e tioliche (Sauvignon Bianco, Traminer, Grillo, Moscato, etc.).

Consigliata l'associazione con Atecrem 2H e 6H per ottenere una maggiore complessità aromatica.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

### CARATTERISTICHE:

- Caratterizzato da forte attività tiolica
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'uso di Lysopol, Probios Strong, Proteofast o Proteoferm S
- Temperatura di fermentazione consigliata: 13÷16 °C
- Potere alcoligeno: 16% vol
- Bassa produzione di solfiti e composti solforati

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