



Atecrem 8H

Lieviti in crema Atecnos aromatici.

Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* ibrido in crema.

Particolarmente adatto per i vini bianchi freschi (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Sauvignon) e rifermentazioni a bassa temperatura, adatto a stimolare il sentore floreale negli aromatici. Nei vini rossi (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera) esalta note di frutta rossa.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Ottima produzione di glicerina
- Rendimento in alcool: 16% vol
- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol
- Capacità fermentativa a basse temperature (11°C) con range ottimale tra 12÷16°C
- Resistenza alla pressione osmotica: max 26 Brix
- Produzione di esteri floreali e fruttati
- Contribuisce ad esaltare le note tioliche

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