



# Atecrem BumBumPlus

**Lieviti in crema Atecnos ultra performanti.**

**Adatto per stili di vino:**

spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini aromatici, senza solfiti.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* e non *cerevisiae* in crema.

Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Indicato per uve aromatiche (Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller); Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega e vini bianchi in generale. Un'elevata produzione di polisaccaridi permette di dare una maggiore morbidezza, conferendo finezza ed equilibrio.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

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

**CARATTERISTICHE:**

- Temperatura di fermentazione: range ottimale 14÷18 °C
- Produzione di note aromatiche terpeniche con particolare esaltazione degli aromi floreali e di rosa
- Elevata produzione di polisaccaridi, maggiore morbidezza
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'uso di Lysopol e/o Probios Strong
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% 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