



Atecrem IRIS

**Lieviti in crema Atecnos innovativi
- no solfuri, Lieviti in crema
Atecnos innovativi - no solfuri
produttori di acido malico.**

Adatto per stili di vino:

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

Lievito *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, selezione Atecnos di lieviti da uve e fiori di Giaggiolo (*Iris pallida*) della Marca Trevigiana

Ceppo particolarmente adatto per uve rosse, come Schiava, Merlot, Cabernet, Refosco, Negroamaro, Nero D'Avola, Lagrein, Pinot Nero, Sangiovese. Indicato anche per uve bianche tipo Grillo, Fiano, Greco, Falanghina, Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Prosecco. Eccellente per la sua elevata capacità di conferire un'intensa fragranza di frutti di bosco, assieme ad una significativa produzione di acetati ed esteri, ottenendo vini di elevata complessità, che spiccano a livello sensoriale per le note aromatiche.

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÷22°C
- Selezionato per la sua capacità di NON produrre H₂S
- Bassa produzione di SO₂ - Tolleranza all'alcool: fino a 15,5 % vol
- Produce acido malico fino a 2,5 g/l
- Fortemente aromatico, con aromi stabili nel tempo.
- Produzione di note di frutti di bosco (mora, fragola, mirtillo)
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'utilizzo di Lysopol o Probios Strong
- I mosti fermentati con questo lievito non vanno incontro a riduzioni
- Lievito classificato come probiotico ad attività: antinfiammatoria, immunoregolatrice, fitasica e antiradicali

liberi dell'epidermide (studi dell'Università di Bari)

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:

Flaconi da 1 kg - Tuniche 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