



# Atecrem S14A

**Lieviti in crema Atecnos innovativi  
- no solfuri.**

**Adatto per stili di vino:**

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

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus* in crema, ottenuto nei nostri laboratorio dall'ibridazione dei nostri ceppi Atecrem.

Ceppo particolarmente adatto per uve aromatiche, come Prosecco, Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller, indicato anche per uve Chardonnay, Pinot, Garganega e vini bianchi in generale. Specifico per il Dolcetto d'Alba. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Si caratterizza per la sua elevata capacità di conferire una intensa fragranza di frutta esotica e di agrumi, assieme ad una significativa produzione di acetati ed esteri. Si ottengono vini di elevata complessità e rotondità, con bouquet molto esplicito che esprime sensazioni aromatiche estremamente raffinate.

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
- Fortemente aromatico, con aromi stabili nel tempo.
- Produzione di note agrumate, frutti esotici (passion fruit, ananas) ed intense note floreali
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'utilizzo di Lysopol, Probios Strong, Proteofast, Proteoferm S
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol
- Bassa produzione di solfiti
- NON PRODUCE H<sub>2</sub>S
- I mosti fermentati con questo lievito non vanno incontro a riduzioni

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

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