



Atecrem Sinfonia

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

Adatto per stili di vino:

nuovi prodotti, spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Lievito *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, in crema, selezione Atecnos, ricavato nei nostri laboratori mediante selezione e miglioramento genetico del ceppo *Serius*.

Particolarmente adatto per: Vini Bianchi: Prosecco, Chardonnay, Ribolla, Garganega, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Greco di Tufo, Grillo, Fiano, Pinot Grigio e in tutti i mosti bianchi macerati. Vini Rossi: Merlot, Cabernet, Refosco, Valpolicella, Nebbiolo, Dolcetto, Pinot Nero, Lagrein, Schiava, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Nero D'Avola, Negroamaro, Nero di Troia. Eccellente espressione aromatica nei vini rosati (Prosecco Rosè, rosati del Salento). Ottimo nella presa di spuma metodo charmat. Si ottengono vini di elevata complessità nel rispetto della tipicità. Esalta le caratteristiche varietali. 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 14-28°C
- Fortemente aromatico: Nei vini bianchi produce aromi di melone bianco, fiore di iris, biancospino, oleafrangans, pesca, mango, ecc. Nei vini rossi produce aromi di lampone, ribes, fragola di bosco, ecc.
- Produce acido malico fino a 2,5 g/l - NON produrre H₂S - Bassa produzione di SO₂
- Possiede potere acidificante (pompa protonica) nei mosti scarsi di acidità totale e ricchi di potassio
- Buon produttore di glicerolo - Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Buona capacità flocculante che consente di avere un deposito compatto e di facile separazione
- I mosti fermentati con questo lievito non vanno incontro a riduzioni
- Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'utilizzo di Lysopol e Probios Strong
- 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 - 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