



Atecrem Spaziale

**Lieviti in crema Atecnos aromatici,
Lieviti in crema Atecnos non
saccharomyces.**

Adatto per stili di vino:

nuovi prodotti, vini rossi, vini bianchi, vini aromatici.

Cyberlindnera saturnus isolato nella zona delle colline del Montello (TV).

Lievito non Saccharomyces unico nel panorama enologico con una complessità aromatica che non ha confronti con nessun altro lievito conosciuto fino ad ora.

Ceppo da utilizzare in fermentazioni sequenziali.

Una volta inoculato, Atecrem Spaziale, produrrà immediatamente una quantità esuberante di aromi fino a un massimo di 6 gradi alcool. Raggiunta tale gradazione, inoculare con altro ceppo, il quale porterà a termine la fermentazione alcolica. Si raccomanda l'utilizzo di Rapsodia, Atecrem S14 A o Atecrem 15H per ottenere risultati strabilianti dal punto di vista organolettico.

Consigliato su tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi straordinariamente elevati.

Dosaggio consigliato: 20-30 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 18÷20°C
- Profilo aromatico floreale semplicemente stupendo. Questo lievito ha la capacità di produrre quantità elevate di esteri, geraniolo e alcol feniletilico (aroma di rosa)
- Tolleranza all'alcool fino a 6% vol.
- Produttore di polisaccaridi.

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

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