



# Atecrem Zero

## Lieviti in crema Atecnos aromatici.

**Adatto per stili di vino:**  
vini rossi, vini bianchi, vini aromatici.

Lieviti *Saccharomyces* spp vivi in crema.

Adatto per tutti i vini per aumentarne struttura e corpo (sono sufficienti 30-60 gg di permanenza sulle fecce). In fase di affinamento previene la formazione degli 'off-flavor' (note di riduzione), conferisce rotondità, pienezza ed armonia gustativa. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine.

Nei vini rossi molto strutturati ne riduce la tannicità tanto da sostituire il collaggio con gelatine e albumine. I polisaccaridi che si formano dalla lisi del lievito contribuiscono a mantenere nel tempo la stabilità generale del vino.

Nei vini bianchi ha un effetto disossidante simile al caseinato di potassio.

Dosaggio consigliato: 20-100 g/hl

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

### **CARATTERISTICHE:**

Lieviti vivi ricchi in mannoproteine e glutazione.

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:**

Si presenta in forma di crema, non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel vino.