

ATECREM 10H

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae paradoxus* híbrido en crema

Especificaciones Técnicas

- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 15,8%vol, índice de un menor rendimiento alcohólico
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5 % vol
- ⇒ Moderada capacidad fermentativa a medio-alta temperatura con un intervalo óptimo entre ottimale 18÷28°C
- ⇒ Resistencia a la presión osmótica: max 13 Baumè
- ⇒ Producción elevada de ésteres etílicos
- ⇒ Reducción parcial del ácido málico (-15/-20%)
- ⇒ Elevada actividad pectolítica
- ⇒ Baja producción de ácido acético

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Particularmente indicado para vinos tintos (Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese) y también para vinos blancos (Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc.) de gran estructura para afinar en madera.

Dosis recomendada: 20 g/hl

Método de preparación

Seguir las indicaciones dadas:

- ⇒ en las “Advertencias generales levaduras atecrem” (**Anexo A**)
- ⇒ en el “Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados” (**Anexo B**)
- ⇒ en el “Protocolo para la toma de de espuma: segunda fermentación en autoclave” (**Anexo D**)

Embalaje

Botes 1 kg

Garrafas de 5 o 10 kg

Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4 °C

Período de conservación: como de indicación en etiqueta

No contiene OMG de conformidad con el Reg. (CE) N° 1829/2003 y Reg. (CE) N° 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011 y sucesivas modificaciones