

ATECREM 1H

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* en crema.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 16%vol.
- ⇒ Tolerancia al alcohol hasta 18% vol.
- ⇒ Capacidad de fermentación a bajas temperaturas
- ⇒ Bajo consumo de sales amoniacales
- ⇒ Baja producción de acidez volátil
- ⇒ Reduce el ácido acético
- ⇒ Óptimo vigor
- ⇒ Baja producción de sulfitos

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

Aplicaciones

Indicado para vinos espumosos, tanto con el método Charmat como con el método clásico, permite una lisis adecuada para obtener vinos de extraordinaria fineza. Particularmente apto para mostos con elevado contenido en azúcar como vinos dulces y Amarone, y vinos tintos de alta calidad como Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.

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 general para la toma 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