

## ATECREM 2H

### Ficha técnica

#### **Descripción**

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

#### **Especificaciones Técnicas**

- ⇒ Cepa con fuerte actividad tiólica, producción de notas cítricas y de frutas exóticas
- ⇒ Óptima actividad de fermentación
- ⇒ Temperatura óptima de fermentación: 13÷16°C
- ⇒ Poder alcoholígeno: 16% vol
- ⇒ Baja producción de sulfitos
- ⇒ Requisitos de nutrición nitrogenada media

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

#### **Aplicaciones**

Cepa particularmente adecuada para vinos blancos aromáticos (Sauvignon, Traminer, Prosecco, Moscato, Müller Thurgau, etc.). Excelente para la champanización tanto con el método clásico como con el método Charmat.

Si se utiliza en la vinificación de Chardonnay, Pinot, Garganega y vinos blancos en general, transmite una fragancia de fruta exótica muy intensa.

Se recomienda en asociación con Atecrem 1H para obtener una sinergia de aromas única, con marcada fineza y equilibrio aromático. Los mejores resultados se obtienen, además, asociándolo a la utilización de los nutrientes Lysopol, Probios Strong y/o Proteofast.

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