

ATECREM 4H

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces Cerevisiae* híbrido en crema.

Especificaciones Técnicas

- ⇒ Capacidad alcoholígena: 14 % vol
- ⇒ Fermentación regular y completa de azúcares muy larga, en particular para vinos tintos
- ⇒ Baja producción de acidez volátil
- ⇒ Temperatura de fermentación: 13÷20°C
- ⇒ Muy aromático, con notas de rosa y fruta de la pasión

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

Aplicaciones

Particularmente indicado para vinos blancos aromáticos (Sauvignon, Müller, Traminer, Moscatel, Malvasia etc.). Produce aromas varietales, privilegiando **marcadas notas cítricas y florales**.

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