

ATECREM BUM BUM

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* y *no cerevisiae* en crema.

Especificaciones Técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: intervalo óptimo 14÷18 °C
- ⇒ **Fuertemente aromático**
- ⇒ **Producción de notas cítricas, frutas exóticas (fruta de la pasión, piña) e intensas notas floreales**
- ⇒ Óptima actividad fermentativa ulteriormente potenciada con el uso de Lysopol y/o Probios Strong
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- ⇒ Baja producción de sulfitos

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. Excelente para vinos espumosos tanto con el método Cava como con el método Charmat.

Apropiado para uvas aromáticas (Sauvignon, Traminer, Moscatel, Müller); a Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega y vinos blancos en general, transmite una fragancia de fruta exótica muy intensa, asociada a una elevada producción de acetatos y ésteres. Tales propiedades contribuyen a dar una mayor complejidad y redondez, dando fineza y equilibrio.

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