



# Atecrem 10H



## Descripción

## Especificaciones técnicas

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* híbrido en crema

- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 15,8% índice de un menor rendimiento alcohólico
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5%
- ⇒ Moderada capacidad fermentativa a medio-alta temperatura con un intervalo óptimo entre 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  
Reg. CE n.606/2009.

## 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 siguientes indicaciones:
- ⇒ 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 mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados, para favorecer la maloalcohólica” (**Anexo C**)
  - ⇒ en el “Protocolo general para la toma de espuma: refermentación en autoclave” (**Anexo D**)

## Embalaje

Envase de 1 kg  
Bidones de 5 ó 10 kg

## Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2-4 °C.  
Período de conservación: 90 días

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003  
No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011