

# Atecrem 12H



## Descripción Especificaciones técnicas

Levadura *Schizosaccharomyces pombe* en crema

- ⇒ Degrada el ácido málico mediante la fermentación maloalcohólica en 48/72 horas aproximadamente
- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 16%
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 12%
- ⇒ Baja producción de acidez volátil
- ⇒ Óptimo vigor
- ⇒ Baja producción de sulfitos
- ⇒ Baja producción de ácido acético

Producto para uso profesional enológico  
Reg. CE n.606/2009.

## Aplicaciones

Después de 48/72 horas se aconseja proceder a la inoculación secuencial con otra levadura *Saccharomyces cerevisiae* para consentir un correcto proceso de fermentación. Disponible también de forma líquida.

Dosis recomendada: 25 g/hl en crema, 250 cc/hl de forma líquida

## 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 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