

# Atecrem 1H



## Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* en crema.

## Especificaciones técnicas

- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 16%
- ⇒ Tolerancia al alcohol hasta 18%
- ⇒ Capacidad de fermentación a bajas temperaturas
- ⇒ Bajo consumo de sales amoniacales
- ⇒ Baja producción de acidez volátil
- ⇒ Reduce el ácido acético
- ⇒ Óptimo vigor
- ⇒ Baja producción de sulfitos

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

## Aplicaciones

Indicado para vinos espumosos, tanto con el método Charmat como con el método clásico, permite una lisis adecuada para obtener vinos de extraordinaria fineza. Particularmente apto para mostos con elevado contenido en azúcar como vinos dulces y Amarone, y vinos tintos de alta calidad como Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.

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 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 temperatura 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