

# Atecrem 3H



## Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* en crema.

## Especificaciones técnicas

- ⇒ 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
- ⇒ Sensible a la nutrición hipervitamínica
- ⇒ Óptimo vigor
- ⇒ Baja producción de sulfitos
- ⇒ Buena floculación

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

## Aplicaciones

Indicado para vinos blancos y tintos, particularmente apropiado para las fermentaciones a baja temperatura, en segundas fermentaciones (incluso en el caso de paradas de fermentación) y en la fermentación de mostos con un elevado contenido de azúcar. Particularmente adecuado para vinos tintos de gran valor.  
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 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