

Atecrem 4H



Descripción Especificaciones técnicas

Levadura *Saccharomyces Cerevisiae* híbrido en crema.

- ⇒ Capacidad alcohólica: 14%
- ⇒ Fermentación regular y completa de azúcares muy larga, en particular para vinos tintos
- ⇒ Baja producción de acidez volátil
- ⇒ Temperatura de fermentación: 13-20°C
- ⇒ Muy aromático, con notas de rosa y fruta de la pasión

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

Aplicaciones

Particularmente indicado para vinos blancos aromáticos (Sauvignon, Müller, Traminer, Moscato, Malvasia etc.). Produce aromas varietales, privilegiando marcadas notas cítricas y florales.
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 y Reg. CE n. 1830/2003
No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011