

# Atecrem 8H



## Descripción Especificaciones técnicas

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* híbrido en crema

- ⇒ Óptima producción de glicerina
- ⇒ Rendimiento en alcohol: 16%
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 16%
- ⇒ Capacidad fermentativa a bajas temperaturas (11°C) con un intervalo óptimo entre 12-16°C
- ⇒ Resistencia a la presión osmótica: max 26 Brix
- ⇒ Producción de ésteres floreales y afrutados
- ⇒ Contribuye a exaltar las notas tiólicas

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

## Aplicaciones

Particularmente indicada para vinos blancos frescos (Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Sauvignon) y segundas fermentaciones a baja temperatura, adecuado para estimular el perfume floral en los aromáticos.

En los vinos tintos (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera) exalta notas de fruta roja.

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