



Atecrem BumBum



Descripción Especificaciones técnicas

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* y *no cerevisiae* en crema.

- ⇒ Temperatura de fermentación: intervalo óptimo 14-18 °C
- ⇒ Fuertemente aromático
- ⇒ Producción de notas cítricas, frutas exóticas (fruta de la pasión, piña) e intensas notas floreales
- ⇒ Óptima actividad fermentativa ulteriormente potenciada con el uso de Lysopol o Proteofast o Proteoferm S
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5%
- ⇒ Baja producción de sulfitos

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

Aplicaciones

Cepa particularmente adecuada para vinos blancos aromáticos. Excelente para vinos espumosos tanto con el método clásico como con el método Charmat.

Apropiado para uvas aromáticas (Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller); a Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega y vinos blancos en general, transmite una fragancia de fruta exótica muy intensa, asociada a una elevada producción de acetatos y ésteres. Tales propiedades contribuyen a dar una mayor complejidad y redondez, dando fineza y equilibrio.

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