



# Atecrem IRIS



## Descripción

Levadura *Saccharomyces bayanus* en crema, selección Atecnos de levaduras de uvas y flores de Iris (Iris pallida) de Treviso

## Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: rango ideal 14-22 °C
- ⇒ Fuertemente aromática, con aromas estables en el tiempo.
- ⇒ Seleccionada por su capacidad de NO producir H<sub>2</sub>S
- ⇒ Producción de notas de frutos del bosque (moras, fresas, arándanos)
- ⇒ Excelente actividad fermentativa aumentada con el uso de Lysopol o Probios
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5°
- ⇒ Baja producción de SO<sub>2</sub>
- ⇒ Los mostos fermentados con esta levadura no dan lugar a defectos de reducción

Producto para uso profesional enológico –  
Reg. (CE) N° 606/2009

## Aplicaciones

Cepa particularmente adecuada para uvas tintas, como Schiava, Merlot, Cabernet, Refosco, Negroamaro, Nero D'Avola, Lagrein, Pinot Nero, Sangiovese. Indicada también para uvas blancas como Grillo, Fiano, Greco, Falanghina, Chardonnay, Garganega y Pinot blanco.

Excelente por su alta capacidad de proporcionar una intensa fragancia a frutos del bosque, junto con una importante producción de acetatos y ésteres, obteniendo vinos de gran complejidad, que se destacan a nivel sensorial por las notas aromáticas.

Dosis aconsejada: 20 g/hl

## Método de preparación

Seguir las indicaciones dadas:

- ⇒ 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: segunda fermentación en autoclave” (**Anexo D**)

## Embalaje

Envases de 1 kg – 5 kg – 10 kg

## Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2-4 °C  
Período de conservación: 90 días

No contiene OMG de conformidad con el Reg. (CE) N° 1829/2003 y Reg. (CE) N° 1830/2003

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011