



Atecrem S14A

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema, obtenida en nuestros laboratorios partiendo de la hibridación de nuestras cepas Atecrem.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: rango ideal 14-18 °C
- ⇒ Fuertemente aromática, con aromas estables en el tiempo.
- ⇒ Producción de notas de cítricos, frutas exóticas (fruta de la pasión, piña) e intensas notas florales.
- ⇒ Excelente actividad fermentativa aumentada por el uso de Lysopol o Proteofast o Proteoferm S.
- ⇒ Tolerancia al alcohol: hasta 15,5°
- ⇒ Baja producción de SO₂
- ⇒ NO PRODUCE H₂S
- ⇒ 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 aromáticas, como Prosecco, Sauvignon, Traminer, Muscat, Müller y también indicada para uvas Chardonnay, Pinot, Garganega y vinos blancos en general. Excelente por su alta capacidad de conferir un intenso aroma de frutas exóticas y de cítricos, junto con una producción significativa de acetatos y ésteres. Se obtienen vinos de alta complejidad y redondez, con un bouquet muy explícito que expresa sensaciones aromáticas muy refinadas. 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