



Atecrem Zero

Ficha técnica

DESCRIPCIÓN

Levadura *Saccharomyces spp* viva en crema.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura viva rica en manoproteínas y glutatión.

Producto para uso profesional enológico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

APLICACIÓN

Idoneo para todos los vinos para aumentar estructura y cuerpo (son suficientes 30-60 días de permanencia sobre las lías). En fase de crianza previene la formación de los "off-flavor" (notas de reducción), confiere redondez, suavidad y armonía en el sabor. Sustituye perfectamente las manoproteínas.

En los vinos tintos muy estructurados reduce la tanicidad. Los polisacáridos que se forman en la lisis de la levadura contribuyen a mantener la estabilidad general del vino en el tiempo.

En los vinos blancos quita las catequinas oxidadas efecto parecido al caseinato de potasio.

Dosis aconsejada: 50-100 g/hl

MODALIDAD DE PREPARACIÓN

Se presenta en forma de crema, no necesita dilución, utilizar como es en el vino.

ENVASES

Bote de 1 kg

Garrafa de 5 o 10 kg

DURACION Y CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura de 2-4 °C.

Período de conservación: 6 meses

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003

No Alérgenos conforme Reg. CE n. 1169/2011