



Descripción

Sinérgica asociación de levadura *Pichia kluyveri* e *kazachastania servazzii*, en crema, aislado en la zona de Valdobbiadene (TV), Italy.
Levadura única y exclusiva en el panorama enológico.

Especificaciones técnicas

- > Temperatura de fermentación entre 18 y 20°C;
- > Perfil aromático increíblemente elevado: Trillyeast genera, respecto a todas las otras levaduras, entre 15 y 18 veces la cantidad de compuestos aromáticos de la rosa, melocoton, pera y manzana;
- > Notas marcadas de oleafrangans y regaliz;
- > Produce elevadas cantidades de glicerol;
- > Apto también para el uso cervecero; cerveza especial muy aromáticas y afrutadas

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

Aplicaciones

Cepa que se utiliza en fermentaciones secuenciales.
Una vez inoculado, Trillyeast producirá inmediatamente una cantidad enorme de aromas hasta un máximo de 1/2 grados alcohol (24/48 horas). Alcanzada tal gradación, inocular Atecrem Iris (u otra cepa) el cual inhibirá la actividad fermentativa.
Aconsejado sobre todas las variedades donde se quieren obtener aromas extraordinariamente elevados.
Óptimo para la producción de vinos sin SO₂ en cuanto sustituye el sulfuroso en el acción de biocontrol.

Dosis aconsejada: 10-20 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**)

Embalaje

Botes 1 kg

Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4 °C
Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.