



Atecrem Raspodia

**Levaduras en crema Atecnos
innovadores - no sulfuros.**

Adecuado para estilos de vino:
nuevos productos, vinos tintos, vinos blancos.

Levadura *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum* en crema selección ATECNOS obtenido de nuestros laboratorios mediante selección y mejora genética de la cepa *Serius*.

Extraordinarios resultados en vinos blancos con maceraciones de los mostos. En vinos tintos: ideal para Merlot, Cabernet y Syrah. Sorprendente expresión aromática en vinos rosados. Todos los vinos obtenidos tendrán una elevada complejidad respecto a la tipicidad. Esalta las características varietales.

Dosis recomendada: 20 g/hl

Producto para uso enológico profesional CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Temperaturas de fermentación: 14-28°C
- Fuertemente aromático: en los vinos blancos produce aromas de melón blanco, flor de iris, espino, oleafrangans, melocoton, mango, etc. En los tintos produce aromas de frambuesa, grosella, fresa de bosque, etc.
- Produce ácido málico hasta 2,5g/l - No produce H²S
- Leva poder acidificante (bomba protonica) en los mostos escasos de acidez total y ricos de potasio
- Baja producción de SO² - Buena producción de glicerol
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol.
- Buena capacidad floculante que permite de tener un depósito compacto y de fácil separación
- Los mostos fermentados con esta levadura no se reducen
- Óptima actividad fermentativa ulteriormente potenciada con el empleo de Lysopol y Probios Strong
- Levadura clasificada como probiótico y con actividad: antiinflamatoria, inmunoregulatoria, fitásica y antioxidantes libres del epidermis (investigación Universidad de BARI, Italy)

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.

EMBALAJE:

Botes 1 kg

Garrafas de 5 o 10 kg

DURACIÓN Y CONSERVACIÓN:

Conservar a una temperatura de 2±4 °C

Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

APLICACIONES:

- Advertencias generales levaduras Atecrem
- Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados
- Protocolo para la toma de espuma