



## Descripción

*Cyberlindnera saturnus* aislada en la zona de las colinas del Montello (TV).

Lievito non *Saccharomyces* única en el panorama vitivinícola con una complejidad aromática que no tiene comparación con ninguna otra levadura conocida hasta ahora..

## Especificaciones técnicas

- > Temperatura de fermentación: rango óptimo 18÷20°C
- > Perfil de sabor floral simplemente magnífico. Esta levadura tiene la capacidad de producir altas cantidades de ésteres, geraniol y alcohol feniletílico (aroma a rosa)
- > Tolerancia al alcohol hasta 6% vol.
- > Productor de polisacáridos .

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

## Aplicaciones

Cepa para ser utilizada en fermentaciones secuenciales.

Una vez inoculado, Atecrem Spaziale producirá inmediatamente una exuberante cantidad de aromas hasta un máximo de 6 grados de alcohol. Una vez alcanzada esta gradación, inocular con otra cepa, que completará la fermentación alcohólica. Recomendamos el uso de Rapsodia, Atecrem S14 A o Atecrem 15H para obtener resultados sorprendentes desde el punto de vista organoléptico.

Recomendado para todas las variedades donde se desee obtener perfumes extraordinariamente altos.

Dosis aconsejada: 20-30 g/hl

## Método de preparación

Siga las instrucciones que aparecen en:

- > 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 da 1 kg

## Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4°C.

Período de almacenamiento: como se indica en la 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.