

ATECREM 1H

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Ottima produzione di glicerina
- ⇒ Rendimento in alcool: 16 gr/l
- ⇒ Tolleranza all'alcool fino a 18 °
- ⇒ Capacità fermentativa a basse temperature
- ⇒ Basso consumo di sali ammoniacali
- ⇒ Bassa produzione di acidità volatile
- ⇒ Riduce l'acido acetico
- ⇒ Ottima vigoria
- ⇒ Bassa produzione di solfiti

Prodotto per uso professionale enologico - Reg. CE n.606/2009

APPLICAZIONI

Indicato per la spumantizzazione, sia con metodo Charmat che metodo classico, permette lisi atte ad ottenere vini di straordinaria finezza. Particolarmente adatto per mosti ad elevato contenuto zuccherino come Passiti ed Amarone e vini rossi di alto pregio quali Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Seguire le indicazioni riportate:

- ⇒ nelle "AVVERTENZE GENERALI LIEVITI ATECREM"
- ⇒ nel "PROTOCOLLO GENERALE MOSTO LIEVITO DI AVVIAMENTO PER MOSTI E VINI PARZIALMENTE FERMENTATI" (Allegato A)
- ⇒ nel "PROTOCOLLO GENERALE PER PRESA DI SPUMA: RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE" (Allegato C)

Rev.5 del 31 Marzo 2015



CONFEZIONI

Flacone da 1 kg

Taniche da 5 o 10 kg

DURATA E CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura di 2-4 °C.

Periodo di conservazione: 90 giorni

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

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011

Rev.5 del 31 Marzo 2015



BIOENOLOGIA 2.0 s.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV) Italia

Tel. + 39 0422 815518 r.a.
Fax + 39 0422 716302
E-mail: info@bioenologia.com

www.bioenologia.com
C.F. P.IVA e R.I. TV n° 04024020267
CAP. SOC. € 100.000,00 i.v.