



# Atecrem 12H

**Lieviti in crema Atecnos non saccharomyces.**

**Adatto per stili di vino:**  
vini rossi.

Lievito Schizosaccharomyces pombe in crema.

Dopo 48/72 ore si consiglia di procedere all'inoculo sequenziale con altro lievito Saccharomyces cerevisiae per consentire un corretto decorso fermentativo.

Dosaggio consigliato: 30 g/hl

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

## **CARATTERISTICHE:**

- Degrada l'acido malico mediante la fermentazione maloalcolica in 48÷72 ore circa
- Ottima produzione di glicerina (fino a 15 g/l)
- Rendimento in alcool: 15,9% vol. (fattore di conversione zucchero/alcool: 0.59)
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol
- Bassa produzione di acidità volatile
- Buona vigoria
- Bassa produzione di solfiti
- Bassa produzione di acido acetico
- Riduzione del 91% di acido gluconico
- Riduzione del 70% dell'ocratossina (OTA)
- Non produce istamina
- Produttore di vitisina A maggiore estrazione del colore e stabilizzazione degli antociani
- Forte produzione di polisaccaridi (maggiore morbidezza)

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

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

## **CONFEZIONI:**

Flacone da 1 kg

Taniche da 5 o 10 kg

## **DURATA E CONSERVAZIONE:**

Conservare a temperatura di 2÷4 °C.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

## **PREPARAZIONE:**

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati specifico per ATECREM 12 H