

## **ATECREM 4H**

---

### **LEVURE LIQUIDE POUR LA VINIFICATION**

#### **DESCRIPTION**

Levure *Saccharomyces cerevisiae* hybride en crème.

#### **SPECIFICITES TECHNIQUES**

- Tolérance à l'alcool : 14% alc./vol
- Très longue fermentation, régulière et complète des sucres en particulière pour les vins rouges
- Faible production d'acidité volatile
- Température de fermentation : 13-20 °C
- Très aromatique avec des notes de rose et de fruit de la passion

#### **APPLICATIONS**

Particulièrement indiquée pour les vins blancs aromatiques (Sauvignon, Traminer, Muscat).  
Elle produit des arômes variétaux, en privilégiant des notes florales et d'agrumes prononcées.

#### **DOSES D'EMPLOI**

20 g/hl

#### **PREPARATION**

Voir le *Protocole de levurage – gamme Atecrem*.

#### **CONSERVATION**

Conserver à une température de 2-4 °C  
Période de conservation : 90 jours

#### **CONDITIONNEMENT**

Flacon de 1 kg  
Bidon de 5 ou 10 kg

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine œnologique (Rég. CE n°606/2009).  
Ne contient pas d'OGM conformément au Rég. CE n°1829/2003 et au Rég. CE n°1830/2003.  
Ne contient pas d'allergènes conformément au Rég. CE n°1169/2011.