

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.