

## **ATECREM 7H**

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

#### **DESCRIPTION**

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

#### **SPECIFICITES TECHNIQUES**

- Caractérisée par une forte activité thiolée
- Excellente activité de fermentation rendue encore plus puissante par l'utilisation de **PREFERM S** et/ou **PREFERM OPTIMO**
- Température de fermentation conseillée : 13-16 °C
- Tolérance à l'alcool : 16 % alc/vol
- Faible production de sulfites et de composés soufrés

#### **APPLICATIONS**

Souche particulièrement indiquée pour les vins blancs aromatiques caractérisés par de notes variétales et thiolées (Sauvignon blanc, Traminer, Muscat).

Association conseillée avec **Atecrem 2H** et **Atecrem 6H** pour obtenir une plus grande complexité aromatique.

#### **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.