

# ATECREM 2H

---

## LEVURES LIQUIDES POUR LA VINIFICATION

### DESCRIPTION

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème

### SPECIFITES TECHNIQUES

- Souche à une forte activité thiolée : production de notes d'agrumes et de fruits exotiques
- Excellente activité de fermentation
- Température de fermentation optimale : 13-16°C
- Tolérance à l'alcool : 16%
- Faible production de sulfites
- Besoin moyen en nutrition azotée

### APPLICATIONS

Souche particulièrement adaptée aux vins blancs aromatiques. Excellente pour la prise de mousse aussi bien par la méthode Charmat).

Si elle est utilisée pour la vinification de Chardonnay, Pinot et des vins blancs en général, elle transmet une intense fragrance de fruits exotiques.

Pour l'obtention de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser **PREFERM EC** et/ou **PREFERM OPTIMO**.

### DOSES D'EMPLOI

20g/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

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.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**