

ATECREM IRIS

LEVURES LIQUIDES POUR LA VINIFICATION

DESCRIPTION

Levure *Saccharomyces bayanus* en crème. Sélection de levures issues de raisins et d'Iris (*Iris pallida*) des Marches Trevisane.

SPECIFITES TECHNIQUES

- Température de fermentation optimale : 14-22°C
- Fortement aromatique, avec des arômes stables dans le temps
- **Sélectionnée pour sa capacité de ne pas produire H₂S**
- Production de notes de fruits de bois (mûre, fraise, myrtille)
- Excellente activité de fermentation
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15.5%
- Faible production de SO₂
- Les moûts fermentés avec cette levure ne subissent pas de réductions.

APPLICATIONS

Souche particulièrement adaptée aux raisins rouges.

Excellente pour sa capacité élevée à conférer une fragrance intense de fruits de bois ainsi qu'une production significative d'acétates d'esters.

Permet d'obtenir des vins extrêmement complexes qui se démarquent au niveau sensoriel avec leurs notes aromatiques.

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