

ATECREM ALE K

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo utilizzato per produrre birre tradizionali di Colonia e stile lager senza necessità di lunghi tempi di fermentazione e temperature estremamente basse. Con questo lievito si ottengono birre dal profilo aromatico pulito, fruttato e con basso o nullo sentore di diacetile.

Richiede filtrazione o tempo di decantazione supplementare per avere birre limpide.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 14÷20°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: bassa*
- ⇒ Attenuazione: 75÷82%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 10,5% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

ALTA FERMENTAZIONE: kolsch, german brown, Dusseldorf altbier, american wheat ale, berliner weisse.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl. Per birre con grado Plato maggiore di 16 il dosaggio va raddoppiato.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Seguire le indicazioni riportate:

- ⇒ nelle "AVVERTENZE GENERALI LIEVITI ATECREM" (Allegato E)
- ⇒ nel "PROTOCOLLO GENERALE PER AVVIAMENTO E PREPARAZIONE STARTER LIEVITI PER BIRRA" (Allegato F)

CONFEZIONI

Flacone da 50 e 100 g

Flacone da 1 e 0,5 kg

Taniche da 5 kg

DURATA E CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura di 2÷4°C.

Periodo di conservazione: 60 giorni dalla data di produzione, come da scadenza riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

No Allergeni conforme Reg. CE n°1169/2011 e successive modifiche.

Rev.6_23.10.2024