

ATECREM ALE K

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Cepa utilizada para cervezas tradicionales de Colonia y estilo lager sin necesidad de largos tiempo de fermentación y temperaturas extremadamente bajas. Con esta levadura se obtienen cervezas de perfil aromático limpio, afrutado y con bajo o nulo sensor de diacetil.

Riquiere filtración o tiempo de decantación suplementar para tener cervezas limpias.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 15÷20°C
- ⇒ Concentración celular: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: baja*
- ⇒ Atenuación: 75÷82%%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10,5% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones standard.

Aplicaciones

Idoneo para estilos de cerveza:

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

Dosaje aconsejado: 80÷100 g /hl. Para las cervezas con un grado Plato superior a 16, la dosis tiene que ser el doble.

Método de preparación

Seguir las indicaciones puestas:

- ⇒ En las "AVERTENCIAS GENERALES LEVADURA ATECREM" (ANEXO E)
- ⇒ En el "PROTOCOLO GENERAL PARA EL ARRANQUE Y PREPARACION STARTER LEVADURA PARA CERVEZA" (ANEXO F)

Embalaje

Vial de 50 y 100 g

Botella de 1 y 0,5 kg

Garrafa de 5 kg

Duración y conservación

Mantener a temperatura de 2÷4°C.

Periodo di conservación: 60 días de la fecha de producción, como caducidad puesta en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Rev.6_23.10.2024