

ATECREM ALE K

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche utilisée pour produire des bières traditionnelles de Cologne et de style lager sans nécessiter de longs temps de fermentation et des températures extrêmement basses. Avec cette levure, nous obtenons des bières au profil aromatique net et fruité et avec peu ou pas de flairer de diacétyle.

Il faut un temps de filtration ou de décantation supplémentaire pour avoir des bières claires.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 14÷20°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: faible*
- ⇒ Atténuation: 78%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10,5% vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: kolsch, german brown, Dusseldorf altbier, american wheat ale, berliner weisse.

Dosage recommandé: 80÷100 g/hl. Pour les bières dont le degré Plato est supérieur à 16, le dosage doit être doublé.

Préparation

Suivre les indications reportées:

- ⇒ dans les "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX LEVURES ATECREM" (Annexe E)
- ⇒ dans le "PROTOCOLE GÉNÉRAL DE DÉMARRAGE ET DE PRÉPARATION DES LEVURES D'ENTRÉE À LA BIÈRE" (Annexe F)

Conditionnement

Bouteille de 50 et 100 g

Bouteille de 1 et 0,5 kg

Bidons de 5 kg

Durée et conservation

Conserver à une température de 2÷4°C.

Période de conservation: 60 jours à compter de la date de production; selon la date de péremption indiquée sur l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.

Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.

Rev.6_23.10.2024