

ATECREM ALE 04

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Típica levadura para cervezas en estilo inglés con perfil organoléptico mineral rico, fresco y ligeramente afrutado. Puede ser utilizado para cervezas grado con Plato elevado, o cuando se desea una cerveza mas suave. Se pueden formar pequeñas cantidades de diacetil, que resultan agradables bien equilibradas.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 15÷24°C
- ⇒ Concentración celular: 2,5÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: alta*
- ⇒ Atenuación : 75÷78%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10% vol.

**Resultado obtenidos en condiciones standard.*

Aplicaciones

Idoneo para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: stout, english barleywine, english ipa, scottish heavy, scottish light, imperial stout, english old ale, oatmeal stout, english brown ale.

Puede ser usado tambien para refermentaciones en botellas.

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 dias 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.8_23.10.2024