

ATECREM ALE 04

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Levure typique des bières de style anglais avec un profil organoleptique minéral riche, frais et légèrement fruité. Il peut être utilisé pour les bières de haute degré Plato, ou lorsqu'une bière plus ronde est souhaitée. De petites quantités de diacétyle peuvent se former, qui sont agréables et bien équilibrées.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 15÷24°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 2,5÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: haute *
- ⇒ Atténuation: 75÷78%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10% vol.

* *Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient pour les styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: stout, english barleywine, english ipa, scottish heavy, scottish light, impérial stout, english old ale, oatmeal stout, english brown ale.

Il peut également être utilisé pour les refermentations en bouteille

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.8_23.10.2024