

ATECREM ALE 05

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo che porta all'ottenimento di birre ben bilanciate dal retrogusto pulito e fresco con una bassa produzione di esteri e quasi nulla quella di diacetile. È ideale per la produzione di birre in stile americano dove vengono esaltati gli aromi complessi del malto e del luppolo. Se utilizzato a temperature superiori ai 22°C potrebbe produrre un lieve sentore fruttato.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 15÷22°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 2,5÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: media*
- ⇒ Attenuazione: 80%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 9% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra: ALTA FERMENTAZIONE: american amber ale, american brown ale, english ipa, american ipa, american pale ale, american stout, fruit beer, imperial ipa, american ale, Porter.

Può essere usato anche per le rifermentazioni in bottiglia.

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.9_23.10.2024