

ATECREM ALE 05

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche qui conduit à des bières bien équilibrées avec un arrière-goût propre et frais avec une faible production d'esters et presque pas de diacétyl. Il est idéal pour la production de bières à l'américaine où les arômes complexes de malt et de houblon sont mis en valeur. S'il est utilisé à des températures supérieures à 22°C, il peut produire un léger parfum fruité.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 15÷22°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 2,5÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: moyenne*
- ⇒ Atténuation: 80%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 9% vol.

* Résultats obtenus dans des conditions standards.

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: american amber ale, american brown ale, english ipa, american ipa, american pale ale, american stout, fruit beer, imperial ipa, american ale, Porter.

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.9_23.10.2024