

## ATECREM ALE BA2

### Scheda tecnica

#### DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Eccellente lievito per birre belghe ad alta gradazione alcoolica, forti e scure dal profilo aromatico pulito, che permette di utilizzare mosti ricchi in malto. Se utilizzato a temperature di fermentazione più elevate si possono formare esteri con sentori che ricordano la frutta secca.

#### SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 20÷24°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 3÷5,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- ⇒ Flocculazione: media\*
- ⇒ Attenuazione: 75÷85%\*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 12%vol.

\* Risultati ottenuti in condizioni standard.

#### APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

ALTA FERMENTAZIONE: belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian dubbel/trippel, belgian pale ale, birre speciali.

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.8\_23.10.2024