

ATECREM ALE BA2

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Excelente levadura para cervezas belgicas a alta gradación fuertes y oscuras con perfil aromático limpio que permite de utilizar mostos ricos en malta. Si utilizada a temperaturas de fermentación mas elevadas se pueden formar ésteres con sentores que acuerdan la fruta seca.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 20÷24°C
- ⇒ Concentración celular: 3÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: media*
- ⇒ Atenuación: 75÷85%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 12% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones standard.

Aplicaciones

Idoneo para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian dubbel/trippel, belgian pale ale, cervezas especiales.

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