

ATECREM ALE BA2

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Excellente levure pour les bières belges à forte teneur en alcool, forte et sombre avec un profil aromatique net, qui permet l'utilisation de moûts riches en malt. S'ils sont utilisés à des températures de fermentation plus élevées, des esters avec des notes rappelant les fruits secs peuvent se former.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 20÷24°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 3,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: moyenne*
- ⇒ Atténuation: 75÷85%*
- ⇒ Tolérance alcoolique: 12%vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian dubble/trippel, belgian pale ale, bières de spécialité.

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