

ATECREM ALE BW

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo di lievito versatile per birre bianche in stile belga come belgian wheat e blanche.

Si ottiene una birra abbastanza secca, leggermente acidula, con un profilo aromatico complesso dominato da fenoli speziati e da bassa o moderata formazione di esteri.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 19÷24°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 3,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: media*
- ⇒ Attenuazione: 75÷80%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 11% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

ALTA FERMENTAZIONE: belgian pale ale, witbier.

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