

ATECREM ALE BW

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche de levure polyvalente pour les bières blanches de style belge telles que le blé belge et la blanche.

On obtient une bière assez sèche, légèrement acide, avec un profil aromatique complexe dominé par des phénols épicés et une formation faible ou modérée d'esters.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 19÷24°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 3,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculation: moyenne*
- ⇒ Atténuation: 75÷80%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 11% vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: belgian pale ale, witbier.

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