

ATECREM ALE LN3

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche typiquement anglaise caractérisée par la production d'un profil aromatique fruité délicat, rehausse les notes de malt et de houblon, avec une bonne atténuation. Il conduit à des bières équilibrées en bouche, légèrement sucrées et avec un léger soupçon de fruits tropicaux.

Caractéristiques

Les principales caractéristiques de cette levure:

- ⇒ Température de fermentation: 18÷24°C.
- ⇒ Concentration cellulaire: 2,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: haute*
- ⇒ Atténuation: 75÷85%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10% vol.

*Résultats obtenus dans des conditions standards.

Utilisation

Convient pour les styles de bière: HAUTE FERMENTATION: dry stout, english barleywine, english ipa, New England ipa, scottish heavy, scottish light, imperial stout, english old ale, english brown ale, oatmeal stout. 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.