

ATECREM ALE WW

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Lievito versatile, adatto la produzione di birre di frumento tedesche tipo weiss e weizen, ma può essere utilizzato anche per birre a bassa fermentazione per l'ottenimento di birre in stile traditional bock.

Questo ceppo si caratterizza per la produzione di delicati sentori di banana chiodi di garofano in equilibrio fra loro. La produzione di esteri fruttati può essere incrementata attraverso l'aumento della temperatura di fermentazione, la densità mosto e la pressione. La flocculazione è polverosa e rimane in sospensione a lungo.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 18÷24°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 3,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: bassa*
- ⇒ Attenuazione: 75÷80%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 10% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra: ALTA FERMENTAZIONE: weiss.

BASSA FERMENTAZIONE: traditional bock.

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.9_23.10.2024