

ATECREM ALE WW

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Levure polyvalente, adaptée à la production de bières de blé allemandes telles que weiss et weizen, mais peut également être utilisée pour les bières de fermentation basse pour obtenir des bières traditionnelles de style bock. Cette variété se caractérise par la production de délicates notes de banane et de clou de girofle en équilibre les unes avec les autres. La production d'esters fruités peut être augmentée en augmentant la température de fermentation, la densité et la pression du moût. La floculation est poussiéreuse et reste longtemps en suspension.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 18÷24°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 3,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculation: faible*
- ⇒ Atténuation 75÷80%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10% vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient aux styles de bière: FERMENTATION HAUTE: weiss.

FAIBLE FERMENTATION: bock traditionnel.

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.