

ATECREM BJ

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Miscela di Lieviti *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Atecrem BJ nasce dalla fusione di Atecrem LN3 e Green Mountain, sviluppata e prodotta da Bioenologia 2.0 per offrire un profilo fermentativo distintivo, moderno ed unico.

Questa sinergia tra due ceppi complementari è stata studiata per unire precisione fermentativa, equilibrio aromatico ed elevata espressività del luppolo in un unico lievito con identità definita.

Dall'LN3 eredita la componente agrumata fresca e pulita, insieme ad una fermentazione controllata e regolare.

Dal Green Mountain acquisisce una nota fruttata elegante, caratterizzata da un lieve e riconoscibile sentore di pesca: una firma che arricchisce il profilo senza generare eccessi fruttati.

Il risultato è un blend strutturato ed equilibrato, capace di amplificare la componente aromatica dei luppoli, mantenendo pulizia, definizione e bevibilità.

SPECIFICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche di questo lievito:

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 18÷24°C.
- ⇒ Concentrazione cellulare: 4,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: media*
- ⇒ Attenuazione: 78÷85%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 10% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

ALTA FERMENTAZIONE: American IPA, English IPA, Imperial IPA, New England IPA, Double IPA. E tutte le birre luppolate.

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.