

ATECREM BJ

Ficha técnica

Descripción

Mezcla de levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Atecrem BJ es el resultado de una mezcla de LN3 y Green Mountain, desarrollada y producida por Bioenologia 2.0 para ofrecer un perfil de fermentación distintivo, moderno y único.

Esta sinergia entre dos cepas complementarias se diseñó para combinar precisión de fermentación, equilibrio aromático y alta expresividad del lúpulo en una sola levadura con una identidad definida.

De LN3, hereda el componente cítrico fresco y limpio, junto con una fermentación controlada y regular.

De Green Mountain, adquiere una elegante nota afrutada, caracterizada por un ligero y reconocible toque de melocotón: una característica que enriquece el perfil sin generar un exceso de frutalidad.

El resultado es un blend estructurado y equilibrado, capaz de amplificar el componente aromático del lúpulo, manteniendo la pureza, la definición y la facilidad de beber.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 18÷24°C
- ⇒ Concentración celular: 4,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: media *
- ⇒ Atenuación: 78÷85%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10% vol.

**Resultado obtenidos en condiciones standard.*

Aplicaciones

Idoneo para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACIÓN: American IPA, English IPA, Imperial IPA, New England IPA, Double IPA. Y todas las cervezas lupuladas.

Dosaje aconsejado: 80÷100 g /hl. Para las cervezas con un grado Plato superior a 16, la dosis tiene que ser el doble.

Método de preparación

Seguir las indicaciones puestas:

- ⇒ En las "AVERTENCIAS GENERALES LEVADURA ATECREM" (ANEXO E)
- ⇒ En el "PROTOCOLO GENERAL PARA EL ARRANQUE Y PREPARACION STARTER LEVADURA PARA CERVEZA" (ANEXO F)

Embalaje

Vial de 50 y 100 g

Botella de 1 y 0,5 kg

Garrafa de 5 kg

Duración y conservación

Mantener a temperatura de 2÷4°C.

Periodo di conservación: 60 días de la fecha de producción, como caducidad puesta en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Rev.0_14.02.2026