

ATECREM BJ

Fiche technique

Description

Mélange de levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Atecrem BJ est issue d'un assemblage de LN3 et de Green Mountain, développé et produit par Bioenologia 2.0 pour offrir un profil de fermentation distinctif, moderne et unique.

Cette synergie entre deux souches complémentaires a été conçue pour allier précision de fermentation, équilibre aromatique et expression intense du houblon au sein d'une seule levure à l'identité affirmée.

De LN3, elle hérite de la fraîcheur et de la pureté des notes d'agrumes, ainsi que d'une fermentation contrôlée et régulière.

De Green Mountain, elle acquiert une élégante note fruitée, caractérisée par une légère et perceptible touche de pêche : une signature qui enrichit le profil sans excès de fruité.

Le résultat est un mélange structuré et équilibré, capable d'amplifier les arômes du houblon tout en préservant la netté olfactive, la précision et la buvabilité.

Caractéristiques

Les principales caractéristiques de cette levure:

- ⇒ Température de fermentation: 18÷24°C.
- ⇒ Concentration cellulaire: 4,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: moyenne *
- ⇒ Atténuation: 78÷85%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10% vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient pour les styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: American IPA, English IPA, Imperial IPA, New England IPA, Double IPA. Et toutes les bières houblonnées.

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.

Rev.0_14.02.2026