

ATECREM BF SAISON

Ficha técnica

Descripción

Mezcla de levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Nace de la unión del Belgian y del French Saison, una perfecta mezcla entre las dos cepas, crecidos juntos que consiente al cervecero de “jugar” durante la fermentación y obtener resultados diferentes a según de las temperaturas empleadas. Se obtienen así cervezas saison complejas con un perfil aromático que se extiende de las notas de cítricos hasta al llegar al especiado intenso. En boca son cervezas ligeras que pueden ser tanto con un final fresco, seco y cheulo suave y sedoso.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 18÷32°C
- ⇒ Concentración celular: 5,5÷8,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: baja*
- ⇒ Atenuación: >80%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 12% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones standard.

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza:

ALTA FERMENTACION: Saison, Belgian and French Ale; cervezas especiales.

Puede ser empleado también para las refermentaciones en botella.

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.2_23.10.2024