

ATECREM BF SAISON

Fiche technique

Description

Mélange de levures *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Née de l'union de Belgian et French Saison, un mélange parfait entre les deux souches, cultivées ensemble, qui permet au brasseur de "jouer" pendant la fermentation et d'obtenir des résultats différents selon les températures utilisées. De cette manière, des bières de saison complexes sont obtenues avec un profil aromatique qui va des notes sucrées aux notes d'agrumes jusqu'à l'intense épice. En bouche, on obtient des bières qui peuvent résulter à la fois d'une finale fraîche, sèche et légèrement acide et douce et soyeuse.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 18÷32°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 6,0÷11 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: faible*
- ⇒ Atténuation: >80%*
- ⇒ Tolérance alcoolique: 12% vol.

**Résultats obtenus dans des conditions standards.*

Utilisation

Convient aux styles de bière: HAUTE FERMENTATION: Saison, Belgian et French Ale; bières spéciales.

Il peut également être utilisé pour les refermentations en bouteille

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.2_23.10.2024