

ATECREM GREEN MOUNTAIN

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Cepa de altas prestaciones. Consigue cervezas con perfil aromático equilibrado compuesto de ésteres afrutados, en particular de melocoton, que se mezclan en perfecta armonía con aromas mas intensos de las cervezas lúpuladas.

Green Mountain es una levadura vigorosa; aun que la fase de fermentación tumultuosa es muy rápida, son necesarios unos días para completar la fermentación totalmente. Se aconseja de conducir la fermentación de la cervezas a una temperatura incluida entro 18°C y 21°C durante los primeros 5-6 días, aumentandola, posteriormente hasta 22°C para aumentar la atenuación y la complejidad aromática.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 18÷22°C
- ⇒ Concentración celular: 5,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: media/baja*
- ⇒ Atenuación: 75÷83%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones standard.

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza:

ALTA FERMENTACION: American IPA, English IPA, Imperial IPA, New England IPA, cervexas especiadas y aromáticas.

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.3_23.10.2024