

ATECREM GREEN MOUNTAIN

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche qui en fermentation conduit à l'obtention de bières au profil aromatique équilibré composé d'esters fruités où se détachent un soupçon de pêche et une légère note d'agrumes; des notes qui se fondent en harmonie avec les arômes les plus intenses des bières fortement houblonnées.

Green Mountain est une levure vigoureuse, la phase de fermentation tumultueuse est très rapide mais il faut quelques jours pour que la fermentation se termine. Il est recommandé de faire fermenter la bière à des températures comprises entre 18°C et 21°C pendant les 5 à 6 premiers jours, puis d'augmenter la température jusqu'à 22°C pour augmenter son atténuation.

Caractéristiques

Les principales caractéristiques de cette levure:

- ⇒ Température de fermentation: 18÷22°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 5,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculation: moyenne-basse*
- ⇒ Atténuation: 75÷83%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10% vol.

*Risultats obtenus dans des conditions standards.

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: american IPA, English IPA, imperial IPA, New England IPA, bières épicées et aromatiques.

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.3_23.10.2024