

ATECREM LG 37

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces pastorianus* in crema.

Originario della Weihenstephan in Germania È un ceppo estremamente versatile che fa parte della famiglia dei lieviti più utilizzati per la produzione di birre a bassa fermentazione sia in stile tedesco, lager, che ceco, bock.

Si ottengono birre con sentori delicatamente floreali e fruttati ben bilanciati fra loro e dal gusto pulito. Ottima attenuazione.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 8÷16°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 2,5÷7,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: alta*
- ⇒ Attenuazione: 78÷82%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 10,5% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

BASSA FERMENTAZIONE: lager, Vienna lager, Munchener dunkel, oktoberfestbier, Marzen, bock, doppelbock, traditional bock e tutte le basse fermentazione in genere.

Dosaggio consigliato: 180÷200 g/hl. Per birre con grado Plato maggiore di 16 il dosaggio va raddoppiato.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Seguire le indicazioni riportate:

- ⇒ nelle "AVVERTENZE GENERALI LIEVITI ATECREM" (Allegato E)
- ⇒ nel "PROTOCOLLO GENERALE PER AVVIAMENTO E PREPARAZIONE STARTER LIEVITI PER BIRRA" (Allegato F)

CONFEZIONI

Flacone da 50 e 100 g

Flacone da 1 e 0,5 kg

Taniche da 5 kg

DURATA E CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura di 2÷4°C.

Periodo di conservazione: 60 giorni dalla data di produzione, come da scadenza riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.

Rev.10_04.10.2024