

## ATECREM LG 37

### Ficha técnica

#### Descripción

Levadura *Saccharomyces pastorianus* en crema.

Procedente de la Weihenstephan en Alemania. Es una cepa extremadamente versátil que forma parte de la familia de levadura mas utilizadas para la producción de cervezas a baja fermentación tanto en estilo Aleman, lager, cuanto en Checo, bock. Se obtienen cervezas con seniores suavemente floreales y afrutados bien equilibrados entre ellos y con gusto limpio. Optima atenuación.

#### Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 8÷16°C
- ⇒ Concentración celular: 2,5÷7,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- ⇒ Floculación: alta\*
- ⇒ Atenuación: 75÷82%\*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10,5% vol.

\* Resultado obtenidos en condiciones standard.

#### Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza:

BAJA FERMENTACIÓN: lager, Viena lager, Munchener dunkel, oktoberfestbier, Marzen, bock, doppelbock, traditional bock y todas las bajas fermentaciones en general.

Dosaje aconsejado: 180÷200 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 dias 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.10\_04.10.2024