

ATECREM LG 37

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces pastorianus* en crème.

Originaire de Weihenstephan en Allemagne C'est une souche extrêmement polyvalente qui fait partie de la famille des levures les plus utilisées pour la production de bières de fermentation basse à la fois dans le style allemand, lager et tchèque, bock.

On obtient des bières aux senteurs délicatement florales et fruitées bien équilibrées les unes avec les autres et au goût net. Excellente atténuation.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 8÷16°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 2,5÷7,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculation: haute *
- ⇒ Atténuation: 78÷82%*
- ⇒ Tolérance à l'alcool: 10,5% vol.

*Résultats obtenus dans des conditions standards.

Utilisation

Convient pour les styles de bière:

FAIBLE FERMENTATION: lager, Vienna lager, Munchener dunkel, oktoberfestbier, Marzen, bock, doppelbock, bock traditionnel et toutes les fermentation basse en général

Dosage recommandé: 180÷200 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.10_04.10.2024