

ATECREM S 03

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo versatile, adatto per la produzione di un'ampia varietà di birre ad alta fermentazione, come ad esempio: Biere Blanche, Belgian Ale, Imperial stout, birre Trappiste, ecc. Porta all'ottenimento di birre con un profilo aromatico floreale e fruttato e di buon corpo. È un lievito vigoroso, a media sedimentazione che non forma grumi ma una velatura polverosa.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 16÷22°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: polverosa*
- ⇒ Attenuazione: 68÷72%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 9,5% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra:

ALTA FERMENTAZIONE: Belgian Blonde Ale, Belgian Pale Ale, Dubbel, Tripel, Strong English Ale.

Dosaggio consigliato: 80÷100 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_23.10.2024