

ATECREM S 03

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche polyvalente, adaptée à la production d'une grande variété de bières de fermentation haute, telles que: Bière Blanche, Belgian Ale, Imperial stout, bières trappistes, etc. Il aboutit à des bières au profil aromatique floral et fruité et au bon corps. C'est une levure vigoureuse à sédimentation moyenne qui ne forme pas de grumeaux mais une brume poussiéreuse.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 16÷22°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculation: poussiéreux*
- ⇒ Atténuation: 68÷72%*
- ⇒ Tolérance alcoolique: 9,5% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

Utilisation

Convient aux styles de bière:

HAUTE FERMENTATION: Belgian Blonde Ale, Belgian Pale Ale, Dubbel, Tripel, Strong English Ale.

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.10_23.10.2024