

## ATECREM S 58

### Scheda tecnica

#### DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Lievito selezionato per la sua spiccata versatilità di utilizzo nella preparazione di tutte le birre in stile belga e le birre di frumento. In fermentazione produce intense note fruttate e speziate con sentori di banana, chiodi di garofano e pepe. Al palato le birre risultano corpose.

Particolarmente adatto per la rifermentazione sia in bottiglia che in fusto, non forma grumi e lascia la birra limpida e ben carbonata.

#### SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 15÷22°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 4,0÷5,5 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- ⇒ Flocculazione: polverosa\*
- ⇒ Attenuazione: 70÷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, Belgian Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Tripel, Imperial Stout, English barleywine, witbier.

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.9\_23.10.2024