

ATECREM S 58

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Levadura seleccionada para su elevada versilidad de empleo en la preparación de todas las cervezas de estilo belga y las cervezas de trigo. En fermentación produce intensas notas afrutadas y especiadas con sentores de platano, clavos de olor y pimienta. Al paladar las cervezas resultan corporosas.

Particularmente apropiada para la refermentación tanto en botella cuanto en barril, no forma grumos y deja la cerveza limpia y bien carbonada.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 15÷22°C
- ⇒ Concentración celular: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: polvorienta*
- ⇒ Atenuación: 70÷72%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 9,5% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones standard.

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza:

ALTA FERMENTACION: Belgian Blonde Ale, Belgian Pale Ale, Belgian Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Tripel, Imperial Stout, English barleywine, witbier.

Dosaje aconsejado: 80÷100 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.