

ATECREM S 58

Fiche technique

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Levure sélectionnée pour sa remarquable polyvalence d'utilisation dans la préparation de toutes les bières de style belge et bières de blé. En fermentation, il produit des notes fruitées et épicées intenses avec des notes de banane, de clou de girofle et de poivre. En bouche, les bières sont corsées.

Particulièrement adaptée à la refermentation aussi bien en bouteille qu'en barrique, elle ne forme pas de grumeaux et laisse la bière limpide et bien gazeuse.

Caractéristiques

- ⇒ Température de fermentation: 15÷22°C
- ⇒ Concentration cellulaire: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculation: poussièreux*
- ⇒ Atténuation: 70÷72%*
- ⇒ Tolérance alcoolique: 9,5% vol.

*Résultats obtenus dans des conditions standards.

Utilisation

Convient pour les styles de bière: HAUTE FERMENTATION: Belgian Blonde Ale, Belgian Pale Ale, Belgian Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Tripel, Imperial Stout, English barleywine, witbier.

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.9_23.10.2024