

ATECREM TRAPPIST HG

Scheda tecnica

DESCRIZIONE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Fa parte dei ceppi di lievito belgi tipici delle Abbazie Trappiste. Produce un buon equilibrio di esteri fruttati complessi e composti fenolici, le cui prevalenze variano in funzione della temperatura di fermentazione. Al palato le birre risultano secche e ben bilanciate che lo rendono indicato per la produzione di birre stile belga, anche ad alta gradazione alcolica.

SPECIFICHE TECNICHE

- ⇒ Temperatura di fermentazione: 20÷26°C
- ⇒ Concentrazione cellulare: 4,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Flocculazione: media/alta*
- ⇒ Attenuazione: 80÷95%*
- ⇒ Tolleranza all'alcool: 12% vol.

* Risultati ottenuti in condizioni standard.

APPLICAZIONI

Adatto per stili di birra: ALTA FERMENTAZIONE: Birre speciali, Bière de Garde, Belgian Strong Ale, Dubbel, Tripel e Saison.

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