

## ATECREM TRAPPIST HG

### Ficha técnica

#### Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Forma parte de las cepas de levadura belgas de las Abadías Trapistas. Produce un buen equilibrio de ésteres afrutados complejos y compuestos fenólicos, la cuyas prevalencias varían en función de la temperatura de fermentación. Al paladar la cervezas resultan secas y bien equilibradas. Esta cepa es idónea para cervezas de estilo belga, también con alta gradación.

#### Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 20÷26°C
- ⇒ Concentración celular: 4,0÷5,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- ⇒ Floculación: media/alta\*
- ⇒ Atenuación: 80÷95%\*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 12% vol.

\* Resultado obtenidos en condiciones standard.

#### Aplicaciones

Idónea para estilos de cerveza:

ALTA FERMENTACION: cervezas especiales, Bière de Garde, Belgian Strong Ale, Dubbel, Tripel e Saison.

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 días 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.

Rev.9\_23.10.2024