



# Atecrem Ale 04

## Lieviti in crema Atecnos Ales.

### Adatto per stili di birra:

english barleywine, english ipa, scottish heavy, scottish light, imperial stout, english old ale, oatmeal stout, english brown ale, stout.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Tipico lievito per birre di stile inglese dal profilo organolettico minerale ricco, fresco e leggermente fruttato. Può essere utilizzato per birre grado con Plato elevato, oppure quando si desidera una birra più rotonda. Si possono formare piccole quantità di diacetile, che risultano piacevoli e ben bilanciate. Può essere usato anche per le rifermentazioni in bottiglia.

Dosaggio consigliato: Fermentazione primaria: 80÷100 g /hl - Rifermentazione in bottiglia: 5÷10 g/hl

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 15-24 °C
- Concentrazione cellulare: 2,5-4,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: alta\*
- Attenuazione: 75÷78%\*
- Tolleranza all'alcool: 10% vol.

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

\* Risultati ottenuti in condizioni standard

### CONFEZIONI:

- Flacone da 1 kg
- Tanche da 5 kg
- Flacone da 50 g

### 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.

### PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale per avviamento e preparazione starter lieviti per birra