



# Atecrem Ale 05

## Lieviti in crema Atecnos Ales.

### Adatto per stili di birra:

american amber ale, american brown ale, american ipa, american pale ale, american stout, fruit beer, imperial ipa, english ipa, american ale, porter.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo che porta all'ottenimento di birre ben bilanciate dal retrogusto pulito e fresco con una bassa produzione di esteri e quasi nulla quella di diacetile. È ideale per la produzione di birre in stile americano dove vengono esaltati gli aromi complessi del malto e del luppolo. Se utilizzato a temperature superiori ai 22°C potrebbe produrre un lieve sentore fruttato. 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÷22 °C
- Concentrazione cellulare: 2,5÷4,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: media\*
- Attenuazione: 80%\*
- Tolleranza all'alcool: 9% 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
- Tuniche 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