



Atecrem Ale BA2

Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

Adatto per stili di birra:

birre speciali, belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian dubbel/trippel, belgian pale ale.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Eccellente lievito per birre belghe ad alta gradazione alcolica, forti e scure dal profilo aromatico pulito, che permette di utilizzare mosti ricchi in malto. Se utilizzato a temperature di fermentazione più elevate si possono formare esteri con sentori che ricordano la frutta secca.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 20÷24 °C
- Concentrazione cellulare: 2,5÷4,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: media*
- Attenuazione: 75÷80%*
- Tolleranza all'alcool: 12% 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