



Atecrem Ale BW

Lieviti in crema Atecnos Wheats.

Adatto per stili di birra:

belgian pale ale, witbier.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo di lievito versatile per birre bianche in stile belga come belgian wheat e blanche.

Si ottiene una birra abbastanza secca, leggermente acidula, con un profilo aromatico complesso dominato da fenoli speziati e da bassa o moderata formazione di esteri.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 19÷24 °C
- Concentrazione cellulare: 3,0÷4,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: media*
- Attenuazione: 75÷80%*
- Tolleranza all'alcool: 11% 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