



Atecrem Ale K

Lieviti in crema Atecnos Ales.

Adatto per stili di birra:

kolsch, american wheat ale, berliner weisse, dusseldorf altbier, german brown.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo utilizzato per produrre birre tradizionali di Colonia e stile lager senza necessità di lunghi tempi di fermentazione e temperature estremamente basse. Con questo lievito si ottengono birre dal profilo aromatico pulito, fruttato e con basso o nullo sentore di diacetile.

Richiede filtrazione o tempo di decantazione supplementare per avere birre limpide.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 14÷20°C
- Concentrazione cellulare: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: bassa*
- Attenuazione: 78%*
- Tolleranza all'alcool: 10,5% 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