



# Atecrem Ale LN 3

## Lieviti in crema Atecnos Ales.

### Adatto per stili di birra:

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

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Tipico ceppo english caratterizzato dalla produzione di un profilo aromatico fruttato delicato, esalta le note di malto ed il luppolo, dalla buona attenuazione. Porta all'ottenimento di birre equilibrate al palato, leggermente dolci e con un leggero sentore di frutta tropicale.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl per Plato inferiore a 15.

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 18÷24°C
- Concentrazione cellulare: 2,0÷3,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: alta\*
- Attenuazione: 75÷85%\*
- 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