



Atecrem Ale WW

Lieviti in crema Atecnos Wheats.

Adatto per stili di birra:

weiss, traditional bock.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Lievito versatile, adatto la produzione di birre di frumento tedesche tipo weiss e weizen, ma può essere utilizzato anche per birre a bassa fermentazione per l'ottenimento di birre in stile traditional bock. Questo ceppo si caratterizza per la produzione di delicati sentori di banana chiodi di garofano in equilibrio fra loro. La produzione di esteri fruttati può essere incrementata attraverso l'aumento della temperatura di fermentazione, la densità mosto e la pressione. La flocculazione è polverosa e rimane in sospensione a lungo.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 18÷24 °C
- Concentrazione cellulare: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: bassa*
- Attenuazione: 75÷80%*
- 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