



# Atecrem APF 01

## Lieviti in crema Atecnos per Sidro.

**Adatto per stili di birra:**  
cider.

Lievito *Saccharomyces bayanus* in crema.

Lievito particolarmente indicato per la produzione di sidro di mele sia secchi che dolci. In fermentazione produce intense note floreali fresche e di mela. A fine fermentazione floccula rapidamente sul fondo del serbatoio formando un sedimento compatto di facile separazione. Dosaggio consigliato: 20 g/hl

### **CARATTERISTICHE:**

- Rendimento in alcool: 16% vol
- Tolleranza all'alcool fino a 18% vol
- Capacità fermentativa anche a basse temperature
- Basso consumo di sali ammoniacali
- Basso consumo di acido malico
- Ottima vigoria
- Flocculazione: alta

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 o 50 g

### **DURATA E CONSERVAZIONE:**

Conservare a temperatura di 2÷4°C.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

### **PREPARAZIONE:**

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale per avviamento e preparazione starter lieviti per birra