



# Atecrem B. Saison

## Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

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

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Classico ceppo farm-house che produce aromi complessi, aspri e leggermente aciduli. È molto aspro e secco al palato con un fruttato delicato. Adatto a fermentazioni a temperature elevate.

Dosaggio consigliato: 80-100 g /hl

### **CARATTERISTICHE:**

- Temperatura di fermentazione: 21-32 °C
- Concentrazione: 6,0-8,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: bassa
- Attenuazione (%): 80-85
- Tolleranza all'alcool (%): 12

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011

### **CONFEZIONI:**

- Flacone da 1 kg
- Flacone da 5 kg
- Fiale da 50 g

### **DURATA E CONSERVAZIONE:**

Conservare a temperatura di 2-4 °C.

Periodo di conservazione: 60 giorni dalla data di produzione

### **PREPARAZIONE:**

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