



# Atecrem BF Saison

**Lieviti in crema Atecnos Ales,  
Lieviti in crema Atecnos Belgian  
Ales.**

**Adatto per stili di birra:**

saison, birre speciali, belgian and french ale.

Miscela di Lieviti *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Nasce dall'unione del Belgian e del French Saison, una miscelazione perfetta fra i due ceppi, fatti crescere assieme, che consente al birraio di 'giocare' durante la fermentazione ed ottenere risultati diversi a seconda delle temperature impiegate. Si ottengono così birre saison complesse con un profilo aromatico che spazia dalle note dolci alle note agrumate fino ad arrivare allo speziato intenso. Al palato si ottengono birre che possono risultare sia dal finale fresco, secco e leggermente acidulo che morbide e setose.

Può essere usato anche per le rifermentazioni in bottiglia.

Dosaggio consigliato: Fermentazione primaria: 80÷100 g /hl - Rifermentazione in bottiglia: 5÷10 g/hl

**CARATTERISTICHE:**

- Temperatura di fermentazione: 18÷32 °C
- Concentrazione cellulare: 5,5÷8,5 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: bassa\*
- Attenuazione: 80÷90%\*
- Tolleranza all'alcool: 12% 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