



# Atecrem French Saison

## Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

**Adatto per stili di birra:**  
saison, belgian and french ale.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

È un lievito molto versatile utilizzato per produrre birre sia in stile Saison che Belghe e farm-house. Produce birre dal profilo aromatico complesso ed intenso che va dalle note piacevolmente agrumate fresche alle note calde pepate e speziate. Al palato le birre ottenute risultano morbide e setose.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 18÷25 °C
- Concentrazione cellulare: 5,5÷7,5 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: bassa\*
- Attenuazione: 80÷85%\*
- 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