



Atecrem LG37

Lieviti in crema Atecnos Lagers.

Adatto per stili di birra:

oktoberfestbier, vienna lager, doppelbock, traditional bock, marzen, munchener dunkel, bock, lager.

Lievito *Saccharomyces pastorianus* in crema.

Originario della Weihenstephan in Germania è un ceppo estremamente versatile che fa parte della famiglia dei lieviti più utilizzati per la produzione di birre a bassa fermentazione sia in stile tedesco, lager, che ceco, bock. Si ottengono birre con sentori delicatamente floreali e fruttati ben bilanciati fra loro e dal gusto pulito. È necessario un prolungato diacetyl rest per il riassorbimento del diacetile che si può formare in fermentazione. Ottima attenuazione.

Dosaggio consigliato: 180÷200 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 8÷16 °C
- Concentrazione cellulare: 2,5÷7,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: alta*
- Attenuazione: 78÷82%*
- Tolleranza all'alcool: 10,5% 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