



Atecrem S 03

Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

Adatto per stili di birra:

dubbel, belgian blonde ale, belgian pale ale, strong english ale, tripel.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo versatile, adatto per la produzione di un'ampia varietà di birre ad alta fermentazione, come ad esempio: Biere Blanche, Belgian Ale, Imperial stout, birre Trappiste, ecc. Porta all'ottenimento di birre con un profilo aromatico floreale e fruttato e di buon corpo. È un lievito vigoroso, a media sedimentazione che non forma grumi ma una velatura polverosa.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 16÷22 °C
- Concentrazione cellulare: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: polverosa*
- Attenuazione: 68÷72%*
- Tolleranza all'alcool: 9,5% 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
- 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