



Atecrem S 58

Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

Adatto per stili di birra:

english barleywine, dubbel, imperial stout, belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian pale ale, witbier, belgian dark strong ale, tripel.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Lievito selezionato per la sua spiccata versatilità di utilizzo nella preparazione di tutte le birre in stile belga e le birre di frumento. In fermentazione produce intense note fruttate e speziate con sentori di banana, chiodi di garofano e pepe. Al palato le birre risultano corpose. Particolarmente adatto per la rifermentazione sia in bottiglia che in fusto, non forma grumi e lascia la birra limpida e ben carbonata.

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

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 15÷22 °C
- Concentrazione cellulare: 4,0÷5,5 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: polverosa*
- Attenuazione: 70÷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