



Atecrem Trappist HG

Lieviti in crema Atecnos Belgian Ales.

Adatto per stili di birra:

season, dubbel, birre speciali, belgian strong ale, bière de garde, tripel.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Fa parte dei ceppi di lievito belgi tipici delle Abbazie Trappiste. Produce un buon equilibrio di esteri fruttati complessi e composti fenolici, le cui prevalenze variano in funzione della temperatura di fermentazione. Al palato le birre risultano secche e ben bilanciate. Queste che lo rendono indicato per la produzione di birre stile belga, anche ad alta gradazione alcolica.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl.

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 20÷26 °C
- Concentrazione cellulare: 4,0÷5,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione cellulare: media/alta*
- Attenuazione: 80÷95%*
- 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