



# Ateflow Ale Porter

## Lieviti liquidi Ateflow Ales.

### Adatto per stili di birra:

american amber ale, american brown ale, american ipa, brown porter, english india pale ale, scotch ale.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* liquido.

Dosaggio consigliato: 800-1000 g/hl

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 20-22 °C
- Concentrazione: 4,0-5,0 x 10<sup>8</sup> UFC/g
- Flocculazione: media
- Attenuazione (%): 70-75
- Tolleranza all'alcool (%): 9

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

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2-4 °C.

Periodo di conservazione: 15 giorni, come riportato in etichetta.

### PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale per avviamento e preparazione starter lieviti per birra