



Ateflow B. Brux

Lieviti liquidi Atecnos Sour Beer.

Adatto per stili di birra:

lambic beer, berliner weisse, fruit lambic.

Lievito *Brettanomyces bruxellensis* liquido.

Dosaggio consigliato: 1000 g/hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 15-25 °C
- Concentrazione: 1.0-2.0 10^8 UFC/g[^]
- Flocculazione: media
- Attenuazione (%): n.d.
- Tolleranza all'alcool (%): 12

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