



# Ateflow California Lager

## Lieviti liquidi Atecnos Lagers.

**Adatto per stili di birra:**  
birre lager fermentate alta temperatura.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* liquido.

Dosaggio consigliato: 1000-2000 g/hl

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 17-20 °C
- Concentrazione: 2,5-4,5 x 10<sup>8</sup> UFC/g
- Flocculazione: media/alta
- Attenuazione (%): 75-80
- 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