



Atecrem Green Mountain

Lieviti in crema Atecnos Ales.

Adatto per stili di birra:

american ipa, imperial ipa, english ipa, birre speziate ed aromatiche, new england ipa.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Ceppo che in fermentazione porta all'ottenimento di birre con un profilo aromatico equilibrato composto da esteri fruttati dove spiccano il sentore di pesca ed una leggera nota agrumata; note che si fondono in armonia anche con i profumi più intensi delle birre molto luppolate. Il Green Mountain è un lievito vigoroso, la fase di fermentazione tumultuosa è molto rapida ma sono necessari alcuni giorni per il completamento della fermentazione. Si consiglia di far fermentare la birra a temperature comprese fra i 18°C e i 21°C per i primi 5-6 giorni per poi aumentare la temperatura fino a 22°C per aumentarne l'attenuazione.

Dosaggio consigliato: 80÷100 g /hl per Plato inferiore a 15.

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 18÷22 °C
- Concentrazione cellulare: 5,0÷8,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculazione: media/bassa*
- Attenuazione: 75÷83%*
- Tolleranza all'alcool: 10% 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 50 g
- Flacone da 1 kg
- Tuniche da 5 kg

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