



# Atecrem Green Mountain

## Lieviti in crema Atecnos Ales.

### Adatto per stili di birra:

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

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema.

Dosaggio consigliato: 80-100 g/hl

### CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 18-21 °C
- Concentrazione: 5,0-8,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculazione: media/bassa
- Attenuazione (%): 78-82
- Tolleranza all'alcool (%): 10

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011

### CONFEZIONI:

- Flacone da 1 kg
- Taniche da 5 kg
- Taniche da 10 kg

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2-4 °C.

Periodo di conservazione: 60 giorni, come riportato in etichetta.

### PREPARAZIONE:

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