



Ateflow LG Monaco

Lieviti liquidi Atecnos Lagers.

Adatto per stili di birra:

oktoberfestbier, vienna lager, dopplebock, eisbock, munich dunkel.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* liquido.

Dosaggio consigliato: 800-1000 g/hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 11-16 °C
- Concentrazione: $1,5-2,5 \times 10^8$ UFC/g
- Flocculazione: media
- Attenuazione (%): 72-75
- Tolleranza all'alcool (%): 10

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