

ATECREM ALE 05

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Cepa que consigue cervezas bien equilibradas con regusto limpio y fresco con baja producción de ésteres y casi nula la de diacetil. Idonea para la producción de cervezas de estilo americano donde se quieren esaltar los aromas complejos de malto y lúpulo. Si utilizado a temperaturas superiores a 22°C podría producir un moderado sentor afrutado.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 15÷22 °C
- ⇒ Concentración celular: 2,5÷4,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: media*
- ⇒ Atenuación: 80%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 9% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones estandard

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: american amber ale, american brown ale, english ipa, american ipa, american pale ale, american stout, fruit beer, imperial ipa, american ale, Porter.

Puede ser usado tambien para refermentaciones en botellas

Dosaje aconsejado: - Fermentación primaria: 80÷100 g /hl
- Refermentación en botella: 5÷10 g/hl

Método de preparación

Seguir las indicaciones puestas:

- ⇒ En las "AVERTENCIAS GENERALES LEVADURA ATECREM" (ANEXO E)
- ⇒ En el "PROTOCOLO GENERAL PARA EL ARRANQUE Y PREPARACION STARTER LEVADURA PARA CERVEZA" (ANEXO F)

Embalaje

Botella de 1 kg
Garrafa de 5 kg
Vial de 50 g

Duración y conservación

Mantener a temperatura de 2÷4 °C.

Periodo di conservación: 60 días de la fecha de producción, como caducidad puesta en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Rev.8_01.10.2021