

## ATECREM ALE BA2

### Ficha técnica

#### **Descripción**

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Excelente levadura para cervezas belgicas a alta gradación fuertes y oscuras con perfil aromático limpio que permite de utilizar mostos ricos en malta. Si utilizada a temperaturas de fermentación mas elevadas se pueden formar ésteres con sentores que acuerdan la fruta seca.

#### **Especificaciones técnicas**

- ⇒ Temperatura de fermentación: 20÷24 °C
- ⇒ Concentración celular: 2,5÷4,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- ⇒ Floculación: media\*
- ⇒ Atenuación: 75÷78%\*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 12% vol.

\* Resultado obtenidos en condiciones estandard

#### **Aplicaciones**

Idoneo para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: belgian blonde ale, belgian strong ale, belgian dubbel/trippel, belgian pale ale, cervezas especiales.

Dosaje aconsejado: 80÷100 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 dias 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.7\_01.10.2021