

ATECREM ALE LN3

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Típica cepa "english" caracterizada por la producción de un perfil aromático afrutado delicado, esalta las notas de malta y lúpulo. Obtiene cervezas equilibradas al paladar, ligeramente dulce y con un ligero sentor de fruta tropical.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 18÷24 °C
- ⇒ Concentración celular: 2,0÷3,0 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: alta*
- ⇒ Atenuación: 75÷85%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones estandard

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: dry stout, english barleywine, english ipa, New England ipa, scottish heavy, scottish light, imperial stout, english old ale, english brown ale, oatmeal stout. Dosaje aconsejado: 80÷100 g /hl para Plato inferior a 15

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.