

ATECREM ALE WW

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* en crema.

Levadura versátil, idonea a la producción de cervezas de trigo alemanas weiss y weizen, pero se puede utilizar también para cervezas a baja fermentación para obtener cervezas en estilo tradicional bock.

Esta cepa se caracteriza para la producción de delicados sabores de platano, clavos de olor en equilibrio entre ellos. La producción de ésteres afrutados puede ser incrementada a través del aumento de temperatura de fermentación, la densidad del mosto y la presión.

La floculación es polvorizante y permanece en suspensión durante mucho tiempo.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: 18÷24 °C
- ⇒ Concentración celular: 3,5÷4,5 x 10⁹ UFC/g
- ⇒ Floculación: baja*
- ⇒ Atenuación: 75÷80%*
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones estándar

Aplicaciones

Idoneo para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: weiss

BAJA FERMENTACION: tradicional bock

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 de 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