

ATECREM LG 37

Ficha técnica

Descripción

Levadura *Saccharomyces pastorianus* en crema.

Procedente de la Weiherstephan en Alemania. Es una cepa extremadamente versátil que forma parte de la familia de levadura mas utilizadas para la producción de cervezas a baja fermentación tanto en estilo Aleman, lager, cuanto en Checo, bock. Se obtienen cervezas con seniores suavemente floreales y afrutados bien equilibrados entre ellos y con gusto limpio. Es necesario un ampliado "diacetyl rest" para reabsorción del diacetil que se puede formar en fermentación. Optima atenuación.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Temperatura de fermentación: $8 \div 16$ °C
- ⇒ Concentración celular: $2,5 \div 7,0 \times 10^9$ UFC/g
- ⇒ Floculación: alta*
- ⇒ Atenuación: $75 \div 82\%$ *
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 10,5% vol.

* Resultado obtenidos en condiciones estandard

Aplicaciones

Idonea para estilos de cerveza: ALTA FERMENTACION: lager, Viena lager, Munchener dunkel, oktoberfestbier, Marzen, bock, doppelbock, traditional bock y todas las bajas fermentaciones en general. Dosaje aconsejado: 180÷200 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 $2 \div 4$ °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.9_01.10.2021