



# Atecrem LG37

## Crèmes de levure Atecnos Lagers.

### Convient pour les styles de bière :

oktoberfest/marzen, vienna lager, dopplebock, eisbock, munich dunkel, traditional bock.

Levure *Saccharomyces pastorianus* en crème.

Particulièrement adaptée pour la production de bière à fermentation basse aussi bien de style allemand que tchèque, obtenue par la souche de la Weihenstephan en Allemagne. Production de bière avec un équilibre optimal de senteurs florales et fruitées et un goût propre. Une réabsorption prolongée du diacétyl est nécessaire. Excellente atténuation.

Dosage conseillé: 180-200 g/hl

### DÉTAILS TECHNIQUES :

- Température de fermentation: 10-16 °C.
- Concentration: 2,0-4,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculation: élevée
- Atténuation (%): 78-82
- Tolérance à l'alcool (%): 10,5

Sans OGM conformément au Règl. CE n° 1829/2003 et au Règl. CE n° 1830/2003

Sans allergènes conformément au Règlement CE n° 1169/2011

### CONDITIONNEMENT :

Flacons de 50 g

Bidons de 5 kg

**DURÉE ET CONSERVATION :** Conserver à une température de 3-4 °C. Période de conservation: 60 jours conformément à l'échéance reportée sur l'étiquette.

### UTILISATION :

- Avertissements généraux levures Atecrem
- Protocole général d'exécution et de préparation starter levure de bière