



# Atecrem Trappist HG

## Crèmes de levure Atecnos Belgian Ales.

### Convient pour les styles de bière :

dubbel/trippel,, birre speciali, trappist ale, grand cru.

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Elle fait partie des souches de levure belges caractéristiques des Abbayes Trappistes. Elle produit un bon équilibre d'esters fruités complexes et de composés phénoliques qui la rendent indiquée pour l'utilisation dans des bières de style belge, même avec une teneur en alcool élevée.

Dosage conseillé: 80-100 g/hl

### DÉTAILS TECHNIQUES :

- Température de fermentation: 20-25 °C.
- Concentration: 4,0-5,0 x 10<sup>9</sup> UFC/g
- Flocculation: moyenne / élevée
- Atténuation (%): 75-85
- Tolérance à l'alcool (%): 12

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