



Atecrem B. Saison

Crèmes de levure Atecnos Belgian Ales.

Convient pour les styles de biere :
saison.

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Souche classique de ferme produisant des arômes complexes, aigres et légèrement acidulés. Elle est particulièrement aigre et sèche au palais et délicatement fruitée. Adaptée à des fermentations à températures élevées.

Dosage conseillé: 80-100 g/hl

DÉTAILS TECHNIQUES :

- Température de fermentation: 21-32 °C
- Concentration: 6,0-8,0 x 10⁹ UFC/g
- Flocculation: basse
- Atténuation (%): 80-83
- 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 2-4 °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