



Atecrem Ale 05

Crèmes de levure Atecnos Ales.

Convient pour les styles de bière :

american amber ale, american brown ale, american ipa, american pale ale, american stout, fruit beer, imperial ipa, american ale.

Levure *Saccharomyces cerevisiae* en crème.

Levure caractéristique de style américain adaptée pour les bières propres et fraîches où le malt et le houblon peuvent davantage se prononcer. Bonne floculation et excellente atténuation.

Dosage conseillé: 80-100 g/hl

DÉTAILS TECHNIQUES :

- Température de fermentation: 15-22 °C.
 - Concentration: 2,5-4,0 x 10⁹ UFC/g
 - Floculation: moyenne
 - Atténuation (%): 80
 - Tolérance à l'alcool (%): 9 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: 90 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