



Ateflow B.T.M.

Lieviti liquidi Atecnos Sour Beer.

Adatto per stili di birra:
ale, fermentazione primaria per sour beer.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* liquido.
Dosaggio consigliato: 1000 g/hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 21-28 °C
- Concentrazione: 4,5-5,5 x 10⁸ UFC/g
- Flocculazione: bassa
- Attenuazione (%): 80-85
- Tolleranza all'alcool (%): 10

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

* Risultati ottenuti in condizioni standard

CONFEZIONI:

- Flacone da 1 kg
- Tuniche da 5 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2-4 °C.
Periodo di conservazione: 15 giorni, come riportato in etichetta.

PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale per avviamento e preparazione starter lieviti per birra