



STARTBEER

02 RSH AL

starter fresco di fermentazione

Con un modesto residuo di diacetile e fruttato; ideale per le Stout. Pulito, liscio, morbido, dalla corposità piena.



STILE ALE

American Barleywine, Baltic Porter, Dry Stout, Foreign Extra Stout, Imperial IPA, Irish Red Ale, Oatmeal Stout, Other Smoked Beer, Robust Porter, Scottish Export 80/-, Scottish Heavy 70/-, Scottish Light 60/-, Spice, Herb, or Vegetable Beer, Strong Scotch



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



02 RSH AL

starter fresco di fermentazione

lieviti freschi per la fermentazione della birra

Descrizione: prodotto di pronto utilizzo costituito da cellule di lievito fresche, vive, attive e in gemmazione

Ingredienti: lievito puro, mosto di malto d'orzo, nutrienti

Consigli d'uso: prima di inoculare qualsiasi fermentazione assicurarsi che il mosto possieda una sufficiente dotazione in azoto. Assicurarsi che il mosto sia ben ossigenato

Fermentazione primaria: (1) agitare la bottiglia prima dell'uso (2) inoculo diretto in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto

In rifermentazione: (1) preparare un "piede" in

mosto sterile, diluito in modo tale che la concentrazione di zuccheri non sia superiore a 10 G/l (2) attendere almeno un'ora alla temperatura di 20°C prima di inoculare

Temperatura: 16-22°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 12% (ABV)

Flocculazione: Media

Attenuazione app.: 71-75%

Dosi consigliate: 100 - 150 g/hl

Conservazione: in frigorifero a 1- 4°C

Shelf life: 21 gg a temperatura di 4°C

Formato confezioni: bottiglia da 1000g

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

