



STARTBEER

05 AMR ALE

starter fresco di fermentazione

Aroma molto pulito, poco fruttato e con una delicata produzione di esteri. Leggermente citrico se usato a temperature basse (15-19°C). Lievito versatile, che permette di produrre molti stili birrari facendo dominare il carattere maltato e luppolato nel profilo aromatico. La flocculazione è moderata ma migliora utilizzando malti scuri.



STILE ALE

American Amber Ale, American Barleywine, American Brown Ale, American IPA, American Pale Ale, American Stout, Braggot, Brown Porter, Christmas/Winter Specialty Spiced Beer, Cream Ale, Dry Stout, Fruit Beer, Imperial IPA, Irish Red Ale, Other Smoked Beer



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



05 AMR ALE

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: 15-22°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 11% (ABV)

Flocculazione: Medio-bassa

Attenuazione app.: 73-77%

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

