



STARTBEER

10 BLG WT1

starter fresco di fermentazione

Dal carattere aspro e leggermente fenolico, capace di produrre le tipiche Biere Blanche e le Gran Cru.



STILE BELGIAN ALE

Belgian Dubbel, Belgian Tripel, Spice, Herb, or Vegetable Beer, Witbier



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



10 BLG WT1

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: 16-24°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 11-12% (ABV)

Flocculazione: Media

Attenuazione app.: 72-76%

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

