



STARTBEER

13 WZN WHN

starter fresco di fermentazione

Unico lievito ad alta fermentazione che produce il carattere speziato tipico della Weizen con sfumature al chiodo di garofano, vaniglia e banana. I migliori risultati si ottengono con fermentazioni a 20°C.



STILE WEIZEN

Dunkelweizen, Fruit Beer, German Hefe-Weizen, Roggenbier (German Rye Beer), Weizen/Weissbier, Weizenbock



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



13 WZN WHN

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: 18-24°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 10% (ABV)

Flocculazione: Basso

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

