



STARTBEER

14 CLF LGR

starter fresco di fermentazione

Un lievito particolarmente adatto per produrre le più famose birre in stile californiano. Conserva le caratteristiche della lager fino a 18°C e produce birre chiare e brillanti, dal gusto maltato. Questo lievito non è adatto per fermentazioni a bassa temperatura.



STILE LAGER

California Ales, Cream Ale, Baltic Porter, Autumn Seasonal Beer, Winter Seasonal Beer, International Lager Pale, Classic Style Smoked Beer, Speciality Smoked Beer, Fruit Beer, Fruit and Spice Beer, Spice Herb and Vegetable



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



14 CLF LGR

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: 14-20°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 9% (ABV)

Flocculazione: Alta

Attenuazione app.: 67-71%

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

