



STARTBEER

18 WHT 3470

starter fresco di fermentazione

Questo famoso ceppo di lievito dalla Weihenstephan in Germania viene utilizzato in tutto il mondo nell'industria birraria. Il Saflager W-34/70 permette di produrre birre beverine con un ottimo bilanciamento tra floreale e fruttato, donando alla birra finita un gusto pulito. Grazie alle sue proprietà tecnologiche, questo ceppo è diventato il più popolare per la produzione di lager. Densità finale media.



STILE LAGER

Pilsner, Light Munich, Vienna, Marzenbier, Oktoberfest



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



18 WHT 3470

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: 12-15°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 10,5% (ABV)

Flocculazione: Bassa

Attenuazione app.: 82%

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

