



STARTBEER

03 SCT ALE

starter fresco di fermentazione

Ideale per le Ale di stile scozzese e per tutte le Ale ad alta gradazione.



STILE ALE

American Barleywine, Baltic Porter, Braggot, Christmas/Winter Specialty Spiced Beer, Foreign Extra Stout, Imperial IPA, Old Ale, Other Smoked Beer, Russian Imperial Stout, Scottish Export 80/-, Scottish Heavy 70/-, Scottish Light 60/-, Strong Scotch Ale



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



03 SCT 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: 13-24°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 12% (ABV)

Flocculazione: Alta

Attenuazione app.: 69-73%

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

