



STARTBEER

11 FRN SSN

starter fresco di fermentazione

Un ceppo molto versatile che produce Saison o Farmhouse e altre birre di stile belga altamente aromatiche; pepato, piccante e agrumato. Questo ceppo aumenta l'uso di spezie e luppolo aromatico, ed è estremamente attenuante, ma lascia in bocca una sensazione setosa. Può anche essere utilizzato per riavviare fermentazioni bloccate o in birre ad alta gradazione.



STILE BELGIAN ALE

Belgian Blond Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Golden Strong Ale, Belgian Specialty Ale, Bière de Garde, Saison



UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



11 FRN SSN

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: 18-25°C

OG: 1,034-1,060

Tolleranza all'alcol: circa 12% (ABV)

Flocculazione: Basso

Attenuazione app.: 77-83%

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

