



## STARTBEER

# 12 BLG SSN

starter fresco di fermentazione

Classico lievito da Saison dall'aroma complesso e speziato. Molto acido e secco sul palato con un leggero fruttato. Finisce fresco e leggermente acidico. Richiede elevate temperature di fermentazione. Normalmente lento ad attenuare.



## STILE BELGIAN ALE

Saison



## UTILIZZO DIRETTO

inoculo in fermentatore durante la fase di raffreddamento del mosto



# 12 BLG 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:** 21-35°C

**OG:** 1,034-1,060

**Tolleranza all'alcol:** circa 12% (ABV)

**Flocculazione:** Basso

**Attenuazione app.:** 76-80%

**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*

