



# Beer

## BEERFERM AROMA

### Caratteristiche Generali

**BeerFerm Aroma** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua capacità di adattarsi alle diverse condizioni ed alle diverse materie prime. In base alle caratteristiche ed allo stile del produttore, è possibile ottenere risultati diversi, influenzando con nutrizione e temperatura il bouquet, risultando quindi un lievito ottimale per chi desidera caratterizzare la sua birra.

### Caratteristiche Tecnologiche

Temperature di fermentazione: 12-30 °C

Richiesta nutrienti: Bassa

Velocità di fermentazione: Media

Tolleranza all'alcool: ≤14%

Debole produzione di schiuma

Media flocculenza

Attenuazione 71-75%

### Dosaggio e modo d'uso

Seguire protocollo di reidratazione. da 50 a 100 gr/hl, massimo dosaggio con Plato elevato nei mosti.

### Confezione e conservazione

Sacchetto da 0.5 sottovuoto, sacchetto da 100 gr sottovuoto. Conservare in un luogo fresco ed asciutto, in caso di confezione aperta si consiglia di conservare in frigorifero.

Rev.13/03.2019

