



# Beer

## BEERFERM FRUIT

### Caratteristiche Generali

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionate per la sua capacità di produrre in fermentazione una buona quantità di esteri. Sviluppa sentori fruttati, floreali, è un lievito adatto a birre dove si desidera una migliore complessità aromatica.

Il lievito è stato sottoposto a test di stress, per garantire fermentazioni regolari anche a basse temperature, con bassa presenza di nutrienti e con un alta tolleranza all'alcool.

### Caratteristiche Tecnologiche

Temperature di fermentazione: 10-35 °C

Richiesta nutrienti: Media

Velocità di fermentazione: Veloce

Tolleranza all'alcool: ≤16%

Debole produzione di schiuma

Alta flocculenza

Attenuazione 74-76%

### Dosaggio e modo d'uso

Seguire protocollo di reidratazione.

da 50 a 100 gr/hl, massimo dosaggio con Plato elevato nei mosto.

### 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

