

# LEVURE SECHE

**BEGÉROW**

## Nottingham Ale

<b>Ingrédients :</b>	Levure de fermentation haute type Anglaise
<b>Propriétés</b>	<p>La souche de levure possède d'excellentes propriétés de fermentation et fournit des résultats de goût de premier ordre.</p> <p>Les propriétés prononcées de floculation après la fermentation favorisent beaucoup la clarification des bières. L'arôme classique de bière est positivement stimulé par cette levure.</p> <p>Elle crée de petites quantités d'arômes d'ester et permet ainsi le développement de l'arôme naturel de malt.</p> <p>Elle est souvent utilisée, avec succès, pour la fermentation de types "bière de garde" de première qualité.</p>
<b>Avantages</b>	<p>Qualité de produit constant</p> <p>Propriété de floculation élevé</p> <p>Arôme de Ale prononcé</p>
<b>Applications</b>	Une quantité minimale de $10 \cdot 10^6$ de cellules/ml est recommandé pour la fermentation préliminaire
<b>Dosage</b>	<p>Condition de fermentation normale : 100 g/hl</p> <p>Condition de fermentation difficile : 120 à 140 g/hl</p>
<b>Emballage</b>	Sachet sous vide de 500 g
<b>Qualité certifiée</b>	<p>La constance de la qualité élevée du produit est contrôlée en permanence au long du processus de fabrication</p> <p>Ces contrôles englobent aussi bien les critères fonctionnels techniques que l'innocuité définie par la législation alimentaire. En outre, des contrôles stricts ont lieu immédiatement avant et pendant le conditionnement final.</p>
<b>Équivalence</b>	T 58 - US 56
<b>le paquet de 500g</b>	Transport en sus