



# FERMOLAGER W



Levadura seca activa para la producción de varios tipos de cerveza de baja fermentación

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura de baja fermentación seleccionada por la Universidad Técnica Weihenstephan de Munich para la producción de varios tipos de cervezas de baja fermentación (Ej. Pilsner, Hell, Bock, Schwarz, etc.). Su capacidad atenuante es alta y es apta para la elaboración de cervezas Lager con un perfil aromático neutro y equilibrado. **FERMOLAGER W** es una levadura fuertemente floculante capaz de sedimentarse rápidamente al final de la fermentación.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Cepa:** *Saccharomyces pastorianus*

### Parámetros microbiológicos y físicos:

<b>Células viables</b>	> 5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Otras levaduras</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Hongos</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Bacterias Acéticas</b>	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<b>Bacterias Lácticas</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Coliforme</b>	< 1	cfu/ml*
<b><i>E.coli</i></b>	< 10	cfu/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	< 10	cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	Ausencia / 25g	cfu/g

\*Con inóculo de 100 g/hL de levadura

### Parámetros de producción

Estilos de cerveza: todo tipo de Lager (desde Lager de baja graduación alcohólica hasta Lager fuertes)

Cinética de fermentación: rápida. 3 días a 22°C, 13 días a 12°C para 12°P.

Rango de temperatura de fermentación: 12-22°C

Atenuación aparente estimada: 78-85%\*

Capacidad de floculación y sedimentación: alta

Producción de H<sub>2</sub>S: baja

Alto equilibrio alcohólico/ésteres: 4,8

\*Mosto de gravedad normal, 12° Plato, 100% malta de cebada

## → DOSIS DE EMPLEO\*

75-100 g / hL de mosto frío a 10-16°C.

# FERMOLAGER W



## PERFIL ORGANOLÉPTICO DE LA CERVEZA CON FERMOLAGER W (Conforme con ASBC & DLG) 12°P 12°C



### → FORMA DE EMPLEO

#### Utilización directa de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria prevista para la producción de la cerveza deseada.

#### Rehidratación:

Dispersar la levadura en agua esterilizada o mosto a 10-16°C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

#### Opcional:

Utilizando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® GSH** para mejorar la vitalidad de la levadura.

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

#### Ventajas de usar levadura seca en cerveceras

La gestión y propagación de muchas cepas de levadura en el interior de una cervecera representa un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, especialmente en la fase de propagación. Por este motivo, el uso de levadura seca activa (LSA) es muy ventajoso: reducción del riesgo microbiológico, fase de latencia corta, disponibilidad de levadura activa en menos de una hora.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN\*

Store in the original sealed packaging, away from light, in a dry and odorless place. Store preferably at a temperature <20°C. Do not freeze. Use immediately after opening.

Shelf Life: 36 months.

- Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg**
- Paquetes de 500 g netos en cajas de 10 kg**
- Paquetes de 100 g netos en cajas de 2 kg**

\*nota importante: la dosis recomendada puede variar según las condiciones de elaboración seleccionadas por el fabricante. El formato varía según el país de origen. Para cantidades y tamaños exactos, se ruega contactar con nuestros técnicos de ventas o a su filial de referencia, varía a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra filiale di riferimento.