



# FERMO R03



Levadura seca activa de alto rendimiento para una fermentación óptima en botella

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura seca activa para la refermentación de cerveza en botella o barril, esta levadura ha sido seleccionada por su velocidad de fermentación, rápida floculación y capacidad para formar un sedimento compacto. **Fermo R03** destaca por su capacidad para asimilar azúcares simples y al no poder metabolizar la maltotriosa, facilita la dosificación de azúcares y la estandarización de la cerveza refermentada. La levadura tiene una apariencia compacta en el fondo de botellas y barriles.

La alta vitalidad de esta cepa garantiza el éxito de la refermentación en botella y la calidad del producto terminado.

Esta levadura no modifica las características organolépticas de la cerveza envasada, conservando los aromas de la fermentación primaria, así como los de las materias primas utilizadas para su elaboración.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

**Cepa de levadura:** *Saccharomyces cerevisiae*

### Parámetros microbiológicos y físicos

Levadura viable	> 5x10 <sup>9</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Hongos	< 10	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
Bacterias Lácticas	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonela spp</i>	Ausencia / 25g	cfu/g

\* con el inóculo de 100g/hL de levadura

### Parámetros de producción

Estilos de cerveza: para todas las cervezas fermentadas en botella.

Cinética de fermentación: rápida.

Rango de temperatura de fermentación: 12-25° C

Atenuación aparente: 95-100%.

Capacidad de floculación y sedimentación: muy alta

# FERMO R03



## → DOSIS RECOMENDADA

Cálculo de CO<sub>2</sub> basado en azúcares añadidos

Dosis (g/l)	CO <sub>2</sub> (g/l)	Presión (bar/g)	Alcohol (%ABV)
2	1	N/A	<0.1
3	1.5	N/A	0.2
5	2.5	1	0.3
7	3.5	1.5	0.35
9	4.5	2	0.5
10	5	2.5	0.55
12	6	3	0.6

*Nota: la carbonatación deseada puede tardar entre 10 y 15 días. Tras la refermentación, la maduración de la cerveza es obligatorio (10-30 días) dependiendo del estilo de cerveza producido.*

## → FORMA DE EMPLEO\*

### Rehidratación:

Añadir de 10 a 20 veces su peso en agua esterilizada, idealmente entre 12°C y 25°C. Mezclar suavemente durante 20-30 minutos.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN\*

Conservar en la confección original cerrada, protegido de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar preferentemente a una temperatura <20°C. No congelar. Utilizar inmediatamente después de su apertura.

Duración: 36 meses

**Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg.**

*\*Nota: Las dosis recomendadas pueden variar según las condiciones de proceso seguidas por el cervecero. Los formatos pueden variar según el país de procedencia. Para conocer exactamente las dosis y confecciones ponerse en contacto con nuestros expertos técnico-comerciales de su zona.*

Referencia: FERMO\_R03\_TDS\_ES\_3281022\_BEER\_Spain