



# FERMO R03



Lievito Secco Attivo per rifermentazione in bottiglia o keg

## → DESCRIZIONE TECNICA

Lievito secco attivo per la rifermentazione della birra in bottiglia o fusto, questo lievito è stato selezionato per la sua velocità di fermentazione, rapida flocculazione e capacità di formare un sedimento compatto. **FERMO R03** si distingue per la capacità di assimilare zuccheri semplici e non essendo in grado di metabolizzare il maltotriosio, facilita il dosaggio degli zuccheri e la standardizzazione della birra rifermentata. Il lievito presenta un aspetto compatto sul fondo di bottiglie e fusti. L'elevata vitalità di questo ceppo garantisce il successo della rifermentazione in bottiglia e la qualità del prodotto finito.

Questo lievito non modifica le caratteristiche organolettiche della birra confezionata, preservandone gli aromi della fermentazione primaria, così come quelli delle materie prime impiegate per la produzione.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

**Ceppo di lievito:** *Saccharomyces cerevisiae*

### Parametri microbiologici e fisici

Lieviti rivivificabili	> 5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Altri Lieviti	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri Acetici	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<i>Lactic bacteria</i>	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza / 25g	cfu/g

\* con l'inoloco di 100g/hL di lievito

### Parametri di produzione

Stili di birra: per tutte le birre fermentate in bottiglia

Cinetica di fermentazione: veloce.

Range di temperatura di fermentazione: 12-25°C

Attenuazione apparente: 95-100%

Capacità di flocculazione e sedimentazione: molto elevata

# FERMO R03



## → DOSI RACCOMANDATE

Calcolo della CO<sub>2</sub> basato sullo zucchero aggiunto

Dosaggio (g/l)	CO <sub>2</sub> (g/l)	Pressione (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 bene: la carbonatazione desiderata può richiedere 10-15 giorni. Dopo la rifermentazione la maturazione della birra è obbligatoria (10-30 giorni) a seconda dello stile di birra prodotto.*

## → MODALITÀ D'USO\*

### Reidratazione:

Aggiungere da 10 a 20 volte il suo peso in acqua sterile, idealmente tra 12°C e 25°C. Mescolare delicatamente per 20-30 minuti.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI\*

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Durata: 36 mesi.

**Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1**  
**Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10**

*\*Nota bene: il dosaggio raccomandato può variare a seconda delle condizioni di lavorazione selezionate dal produttore. Il formato varia 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.*

Referenza: FERMO\_R03\_TDS\_IT\_3240822\_BEER\_Italy