

FERMOLAGER Berlin

Levedura seca ativa para a produção de cerveja de baixa fermentação

ESTILOS DE CERVEJA

Levedura muito versátil para a produção de uma ampla gama de cervejas lager, em particular as da Alemanha setentrional, entre as quais Pils, Helles, Schwarz e Dark Lager. Indicada também para as lagers fortes, como Bock e Doppelbock.

PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	Alemanha
ATENUAÇÃO APARENTE	75-85% Média
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	10-14°C 50-57°F
FLOCULAÇÃO	Elevada
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	11% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Média
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixa
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

Produz ésteres frutados e picantes ao aroma e ao sabor. Realça os caracteres dos maltes ligeiros e confere uma frescura aromática que se equilibra bem com os altos ABV das lagers fortes

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células viáveis	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência/25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hl de levedura

A levedura cervejeira AEB é testada segundo um padrão elevado e rigoroso e só é lançada no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.

MÉTODO DE INOCULAÇÃO / DOSES

Inocular diretamente no mosto no interior do fermentador, com uma dose de:

75 – 100 g/hL de mosto frio a 10-14°C / 50-57°F

A dose depende das condições do processo produtivo e irá influenciar o desempenho da fermentação e o perfil gustativo final da cerveja.

Fermentações high gravity, com elevada concentração de cereais ou acidez elevada podem necessitar de uma inoculação com doses mais altas e a utilização de nutrientes para leveduras.

CONSERVAÇÃO

Conservar de preferência em embalagens fechadas à vácuo, em ambiente seco e sem odores, a 4°C / 40°F.

Limitar a exposição ao ar.

Não congelar

Após a abertura da embalagem, a levedura deve ser utilizada de imediato.

O prazo de validade é de 36 meses após a data de produção.

Não utilizar após o prazo de validade indicado na embalagem.

EMBALAGENS

Disponível em embalagens líquidas de 500g com 1kg.

Disponível em embalagens de 500g com 10kg.

Para volumes maiores ou menores, entre em contacto com o seu representante de vendas local ou visite a plataforma de comércio eletrónico da AEB Brewing em aeb-group.com

CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para info@aeb-group.com ou visite o site aeb-group.com

A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.

APPLICATION

Em geral, é recomendado inocular a levedura seca ativa diretamente no mosto sem reidratá-la.

Se a inoculação direta não for possível, a levedura pode ser hidratada e utilizada na forma líquida.

Para reidratar, misturar a levedura seca em água estéril ou em mosto a 10-14°C / 50-57°F numa proporção de 1:10. Agitar delicadamente e deixar repousar durante pelo menos 20 minutos. Depois, delicadamente agitar novamente e adicionar ao mosto arrefecido no fermentador.

Para evitar o estresse da levedura, assegurar-se de que as oscilações de temperatura sejam mínimas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não deriva de OGM.

Este produto é alérgico free.

Para mais informações, consulte a Ficha de Dados de Segurança do Produto (MSDS) ou contacte o Controlo de Qualidade do Grupo AEB.