

FERMO Brew Acid

Levedura seca ativa para a produção de cerveja

Estirpe de levedura natural que produz ácido láctico durante a fermentação

ESTILOS DE CERVEJA

Indicada para cervejas em estilo ácido, onde os estilos tradicionais são Lambic belga, Gueuze, Flanders red ale, Wild ales, German Gose e Berliner Weisse.

PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Lachancea thermotolerans</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	França
ATENUAÇÃO APARENTE	75-80% Médio
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	19-25°C 66-77°F
FLOCULAÇÃO	Elevada
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	9% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Médio
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixa
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

As Sour Beers são intencionalmente ácidas e pungentes e são produzidas com leveduras e bactérias selvagens. FERMO BREW ACID produz uma acidez redonda e refrescante com toda a complexidade gustativa de uma cerveja ácida. Produz baixos níveis de ésteres florais frutados, mas os principais sabores são produzidos pelas frutas e especiarias adicionadas durante a produção.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células viáveis	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10	cfu/ml*
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10	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:

80 – 100 g/hL de mosto frio a 19-25°C / 66-77°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.

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.

Referência: FERMO_BREW_ACID_TDS_PT_6130623_BEER_Brazil

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 19-25°C / 66-77°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 alergénio free.

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