



FERMOALE Bel-Abbey



LSA para la producción de cervezas Ale de estilo belga

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura de alta fermentación de origen belga seleccionada para la elaboración de una amplia gama de Ale como las cervezas Abbey (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde y Pale Ale. Esta levadura confiere un perfil aromático complejo pero limpio con delicadas notas fenólicas enriquecidas con aromas de frutas maduras. **FERMOALE Bel-Abbey** posee una buena capacidad de fermentación y fermenta muy rápidamente, es de floculación media y sedimenta con bastante rapidez al final de la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae*

Parámetros microbiológicos y físicos

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

*Con inóculo de 100 g/hL de levadura

Parámetros de producción

Estilos de cerveza: Belgian Abbey Ales (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel), Belgian Pale Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Blonde Ale y Belgian Pale Ale. Muy versátil.

Rango de temperatura de fermentación: 12-22°C

Capacidad de floculación y sedimentación: media

Atenuación aparente estimada: 75-85%*

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

→ DOSIS DE EMPLEO*

50-80 g/hL a 16-24°C.

FERMOALE Bel-Abbey



→ 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 18-26°C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la suspensión completa de la levadura. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Usando el mismo procedimiento descrito anteriormente, agregue 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

Conservar en el embalaje original sellado, lejos de fuentes de luz, en un ambiente inodoro y seco. Conservar preferiblemente a una temperatura inferior a 20°C. No congelar. Usar inmediatamente después de la apertura.

Vida útil: 36 meses

Paquetes 500g in cajas de 1 kg
Paquetes 500g in cajas de 10 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 fi lial de referencia. varia a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra fi liale di riferimento.*