



FERMOALE Bel-Abbey



LSA para a produção de cerveja Ale em estilo belga

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Levedura de alta fermentação, de origem belga, selecionada para a produção de uma ampla gama de Ale, como as cervejas Abadia (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale. Esta levedura confere um perfil aromático complexo mas, ao mesmo tempo, limpo com delicadas notas fenólicas enriquecidas por aromas a fruta madura. **FERMOALE Bel-Abbey** possui boa capacidade de fermentação e fermenta muito rapidamente. É mediamente floculante e sedimenta rapidamente no final da fermentação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	ausência / 25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

Parâmetros de produção

Estilos de cerveja: Belgian Abbey Ales (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel), Belgian Pale Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Blonde Ale and Belgian Pale Ale. Muito versátil.

Cinética de fermentação: veloz. Intervalo de temperatura de fermentação: 12-22°C

Capacidade de floculação e sedimentação: média

→ DOSES RECOMENDADAS*

40-80 g/hL a 16-24°C.

FERMOALE Bel-Abbey



→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Utilização direta da levedura:

Inocular a levedura diretamente no fermentador à temperatura da fermentação primária prevista para a produção da cerveja pretendida.

Reidratação:

Hidratar a levedura em água estéril ou mosto a 18-26°C na proporção de 1:10 e deixar em repouso durante 20 minutos. Lentamente, levar à mesma temperatura de fermentação adicionando mosto em intervalos curtos. Adicionar a massa cremosa de levedura diretamente no fermentador.

Opcional:

Utilizando o mesmo procedimento acima descrito, adicionar o nutriente **FERMOPLUS® GSH** para melhorar a vitalidade da levedura.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vantagens da utilização da levedura seca na cervejaria

A gestão e propagação de muitas estirpes dentro de uma cervejaria representa um ponto crítico. O risco de contaminação é muito elevado, em particular na fase de propagação. Por essa razão, a utilização de levedura seca ativa (LSA) é muito vantajosa: redução do risco microbiológico, reduzida fase de latência, disponibilidade de levedura ativa em menos de uma hora.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, afastada de fontes de luz, num ambiente seco e sem odores. Conservar, de preferência, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Usar imediatamente após a abertura.

Validade: 36 meses.

Pacotes de 500g em cartões com 1 kg.

Pacotes de 500g em cartões com 10 kg.

**Observações: a dosagem recomendada pode variar de acordo com as condições de laboração selecionadas pelo fabricante. O formato altera consoante o país de origem. Para quantidades e formatos exatos, entrar em contato com nossos técnicos-comerciais ou com a fi líal AEB local.*

Referência: FERMOALE_BEL_ABBEY_TDS_PT_1080920_BEER_Portugal