



FERMOALE NEW-E



Cepa de levadura seca activa de alta fermentación para la producción de New England IPAs (NEIPA) / Hazy IPAs / Juicy IPAs, Double Hazy IPAs & Hazy pale ales.

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cepa de levadura de alta fermentación ideal para la producción de New England IPA (NEIPA), Double Hazy IPA y Hazy pale ale. Permite obtener cervezas de aspecto opalescente con un perfil aromático equilibrado con notas de frutas tropicales con un final dulce. El aporte aromático de esta levadura encaja perfectamente con el perfil de las cervezas lupuladas.

Es la cepa de levadura perfecta para la elaboración de cervezas modernas con apariencia opalescente.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae*

Parámetros microbiológicos y físicos

Levaduras 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
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25gg	cfu/g

* con inóculo de 100g/hl de levadura

Parámetros de producción

Estilos de cerveza: Todos los tipos de cerveza ales turbidas/frescas en el tiempo (ejemplo: NEIPA/Hazy IPAs / Juicy IPAs, Double Hazy IPAs & Hazy pale ales).

Temperatura de fermentación: 16-23°C.

Atenuación aparente estimada: 75-80%*

Floculación y sedimentación: Media-baja

Tolerancia al alcohol: 9-11%

Producción H₂S: Baja

STA1: Negativo

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

FERMOALE NEW-E



→ DOSIS DE EMPLEO RECOMENDADA*

50-80 g/hl de mosto frío a 16-23°C.

→ 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:

Disolver la levadura en agua esterilizada o mosto a 18-25°C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la completa suspensión de la levadura. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo el mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Utilizando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® GSH** para mejorar la vitalidad de la levadura.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Ventajas de usar levadura seca en cervezas

La gestión y propagación de muchas cepas de levadura en el interior de la cerveza representa un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, especialmente en la fase de propagación. Por este motivo, el uso de la 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**

Conservaren el embalaje original sellado, lejos de las fuentes de luz, en un ambiente inodoro y seco. Conservar preferentemente a una temperatura inferior a 20°C. No congelar. Usar inmediatamente después de la apertura.
Vida útil: 36 meses.

Paquetes de 500g en cajas de 1 kg

* La dosis recomendada puede variar según las condiciones de elaboración seleccionada por el fabricante.

** El formato varía según el país de origen. Para conocer las cantidades y los formatos exactos, se ruega contactar con nuestros técnicos comerciales o con su filial de referencia.