



FERMOLAGER Crisp



Estirpe de levedura seca ativa de baixa fermentação selecionada para a produção de lager com perfil "Crisp"

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Levedura de baixa fermentação, versátil, confere um caráter "crisp", ou seja, elegante e limpo. Originária da Cidade do México, esta levedura permite evidenciar as aromaticidades do malte e dos lúpulos, conferindo ao mesmo tempo um sabor equilibrado, muito fácil de beber graças ao final seco. Permite uma elevada atenuação mesmo a temperaturas mais baixas das tradicionalmente utilizadas para a fermentação das cervejas lager.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces pastorianus*

Parâmetros microbiológicos e físicos

Leveduras vivas	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Outras leveduras	< 10 ³	cfu/g
Bolores	< 10	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactérias lácticas	< 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 a inoculação de 100 g/hL de levedura

Parâmetros de produção

Estilos de cerveja: Todos os tipos de lager clássicas e contemporâneas (ex. Americanas, Europeias, Australianas, Asiáticas, Latino-americanas e estilo tropical)

Temperatura de fermentação: 10-14°C

Floculação e sedimentação: Média a alta

Produção de H₂S: Baixa

STA-1: Negativa

FERMOLAGER Crisp



→ DOSES A USAR*

80-100 g/hL de mosto frio a 10-14°C.

→ MODO DE APLICAR

Aplicação direta da levedura

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

Reidratação:

Hidratar a levedura em água estéril ou em mosto a 18-25°C, na proporção de 1:10 e aguardar 20 minutos. Sucessivamente, misturar muito bem para obter a completa suspensão da levedura. Lentamente, levar à temperatura de fermentação adicionando mosto em intervalos curtos. Dosear o empaste cremoso 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 do uso de leveduras secas ativas na cervejaria

A gestão e a propagação de múltiplas estirpes de leveduras no interior de uma cervejaria é um ponto crítico. O risco de contaminação é muito alto, principalmente durante a fase de propagação. Por este motivo, a utilização de leveduras secas ativas (LSA) é muito vantajosa: redução do risco microbiológico, redução da fase de latência, disponibilidade de levedura ativa em menos de uma hora.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS**

Conservar na embalagem original, fechada, em local seco, sem odores e protegido da luz. Recomendado conservar a uma temperatura <20°C. Não congelar. Depois de aberta, usar rapidamente.
Validade: 36 meses.

Pacotes com 500g em caixas com 1 kg

* A dose recomendada pode variar consoante as condições de trabalho selecionadas pelo produtor.

** As embalagens podem variar consoante o país. Para quantidades e formatos exatos consultar os nossos técnicos comerciais da filial AEB local.