



# 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

<b>Leveduras vivas</b>	> 5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Outras leveduras</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Bolores</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Bactérias acéticas</b>	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<b>Bactérias lácticas</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Coliformes</b>	< 1	cfu/ml*
<b><i>E.coli</i></b>	< 10	cfu/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	< 10	cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	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 H<sub>2</sub>S:** 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.