

# FERMOLAGER Crisp

## Levadura seca activa para la producción de cerveza de baja fermentación

### ESTILOS DE CERVEZA

Levadura perfecta para las lager de estilo americano y europeo, así como para las lager ligeras de Asia y Australia y para las más recientes e innovadoras India Pale Lager. Adecuada para las lager a base de sucedáneos y las lager de arroz..

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y DE SABOR

Produce cervezas estilo lager perfectamente efervescentes, limpias y bien equilibradas, con un final seco y una alta bebibilidad. La levadura fermenta de manera eficiente y no produce azúcares residuales en la cerveza, con un acabado seco y un regusto limpio. Es la levadura perfecta para los amantes de las cervezas lager.

### PROPIEDADES DE LA CERVEZA

CEPA DE LEVADURA:	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGEN DE LA CEPA:	Méjico
ATENUACIÓN APARENTE:	78-85%   Alta
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:	10-13°C   50-55°F
FLOCULACIÓN:	Alta
TOLERANCIA AL ALCOHOL	10% ABV
ESTERES TOTALES	Bajos
H <sub>2</sub> S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajas
POF (NOTAS FENÍLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Contenido en cõlulas vivas	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moho	< 1	cfu/ml*
Bacterias acõticas	< 1	cfu/ml*
Bacterias lpticas	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Assente /25g	cfu/g

#### \*con inõculo de 100g/hl de levadura

Las levaduras de cerveza AEB son probadas según estándares elevados y rigurosos y se comercializan solo cuando todos los parámetros de calidad, seguridad y fiabilidad han sido superados.

## MÉTODO DE INÓCULO / DOSIFICACIÓN

Inocular directamente en el mosto en el fermentador, utilizando una tasa de inoculación de:

75 – 100 g/hl di mosto frío a 10-13°C | 50-55°F

La tasa de inoculación depende de las condiciones del proceso de elaboración de la cerveza y afectará el rendimiento de la fermentación y el perfil de sabor final de la cerveza.

Fermentaciones con alta densidad, altos niveles de adjuntos o alta acidez pueden requerir tasas de inoculación más altas y la adición de nutrientes para levaduras.

## CONSERVACIÓN

Conservar preferiblemente en envases sellados al vacío, en condiciones secas y sin olores, a 4°C / 40°F.

Limitar la exposición al aire.

No congelar.

Al abrir el envase, la levadura debe ser utilizada inmediatamente.

La duración de conservación es de 36 meses desde la fecha de producción.

No utilizar después de la fecha de caducidad indicada en el envase..

## ENVASES

Disponibile en paquetes de 500 g en envases de 1 kg.  
Disponibile en paquetes de 500 g en envases de 10 kg.

Para volúmenes más pequeños o más grandes, contacte a nuestro representante local o visite la plataforma de comercio electrónico de AEB Brewing en [aeb-group.com](http://aeb-group.com).

## CONTACTO

Para más información, envíe un correo electrónico a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visite nuestra web [aeb-group.com](http://aeb-group.com).

AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentación, los enzimas, la filtración y las

Referencia: FERMOLAGER\_CRISP\_TDS\_ES\_3220323\_BEER\_Spain

## USO

Generalmente se recomienda inocular la levadura seca activa directamente en el mosto sin rehidratarla.

Si la inoculación directa no fuera posible, la levadura se puede hidratar y utilizar en forma líquida.

Per la reidratazione, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o in mosto a 18-25°C / 64-77°F in proporzione 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Mezclar nuevamente suavemente y agregar al mosto frío en el fermentador.

Para evitar el estrés de la levadura, asegurarse de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto es libre de OGM

Este producto es libre de alérgenos.

*Para más información, consulte la hoja de seguridad del producto (MSDS) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group..*