

FERMOALE KVEIK SV

Lievito secco attivo per la produzione di birra ad alta fermentazione

“Kveik” è un termine dialettale norvegese per indicare il lievito e deriva dall'antico norreno "kvikk" che significa vigoroso e rapido, in un contesto di salute e vitalità. I lieviti “Kveik” sono a fermentazione rapida (48-72 ore) e tollerano le alte temperature.

STILI DI BIRRA

È un lievito adatto per la produzione delle tipiche birre norvegesi farmhouse style e per un'ampia gamma di ales classiche e contemporanee incluse le American West and East Coast IPA e NEIPA, pale, bionde e lagers..

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

Conferisce un profilo aromatico fruttato di buccia d'arancia e agrumi.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Norvegia, Voss
ATTENUAZIONE APPARENTE	75-85% Media
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	34-40 °C 93-104° F
FLOCCULAZIONE	Alta
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	16% ABV
ESTERI TOTALI	Medio – Alti
H ₂ S (NOTE SOLFUREE)	Basse
POF (NOTE FENOLICHE)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Lieviti rivificabili	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 1	cfu/ml*
Batteri acetici	< 1	cfu/ml*
Batteri lattici	< 1	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Assente /25g	cfu/g

*con inoculo di 100g/hl di lievito

I lieviti di birra AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono stati superati.

METODO DI INOCULO / DOSAGGIO

Inoculare direttamente nel mosto all'interno del fermentatore, con un dosaggio di:

50 - 80g/hl di mosto freddo a 34-40°C | 93-104°C

Il dosaggio dipende dalle condizioni del processo di birrificazione e influenzerà le prestazioni della fermentazione e il profilo gustativo finale della birra.

Fermentazioni high gravity, ad alta concentrazione di cereali o ad alta acidità possono richiedere un inoculo con dosaggio più elevato e l'uso di nutrienti per il lievito.

CONSERVAZIONE

Conservare possibilmente in confezioni sigillate sottovuoto, in condizioni asciutte e inodori, a 4°C / 40°F.

Limitare l'esposizione all'aria.

Non congelare

All'apertura della confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

CONFEZIONI

Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 1 kg

Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 10 kg

Per volumi più piccoli o più grandi, contattate un nostro rappresentante locale o visitate la piattaforma eCommerce di AEB Brewing su aeb-group.com.

CONTACT US

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a info@aeb-group.com o visitare il sito aeb-group.com

AEB Group è leader nel settore dei lieviti, per fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle eco-biotecnologie nell'industria alimentare e delle bevande.

Referenza: FERMO_KVEIK_SV_TDS_IT_5220323_BEER_Italy

UTILIZZO

In genere si raccomanda di inoculare il lievito secco attivo direttamente nel mosto senza reidratarlo.

Se l'inoculo diretto non fosse possibile, il lievito può essere idratato e utilizzato in forma liquida.

Per la reidratazione, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o in mosto a temperatura ambiente in proporzione 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Mescolare ancora delicatamente e aggiungere al mosto raffreddato nel fermentatore.

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto è GMO free.

Questo prodotto è allergen-free.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.