

FERMOALE Kveik SV

Levedura seca ativa para a produção de cerveja de alta fermentação

"Kveik" é um termo do dialeto norueguês para indicar a levedura e deriva do antigo viking "kvikk" que significa vigoroso e rápido, num contexto de saúde e vitalidade. As leveduras "Kveik" são de fermentação rápida (48-72 horas) e toleram as altas temperaturas.

ESTILOS DE CERVEJA

É uma levedura indicada para a produção das típicas cervejas norueguesas estilo farmhouse e para uma ampla gama de cervejas ale clássicas e contemporâneas, incluindo as IPA e NEIPA American West e East Coast, pale, blond e lagers.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

Confere um perfil aromático frutado a casca de laranja e frutas cítricas.

PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	Noruegia, Voss
ATENUAÇÃO APARENTE	75-80% Médio
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	34-40°C 93-104°F
FLOCULAÇÃO	Elevada
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	16% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Médio - alto
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixa
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células viáveis	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência/25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hl de levedura

A levedura cervejeira AEB é testada segundo um padrão elevado e rigoroso e só é lançada no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.

MÉTODO DE INOCULAÇÃO / DOSES

Inocular diretamente no mosto no interior do fermentador, com uma dose de:

50 – 80 g/hL de mosto frio a 34-40°C / 93-104°F

A dose depende das condições do processo produtivo e irá influenciar o desempenho da fermentação e o perfil gustativo final da cerveja.

Fermentações high gravity, com elevada concentração de cereais ou acidez elevada podem necessitar de uma inoculação com doses mais altas e a utilização de nutrientes para leveduras.

CONSERVAÇÃO

Conservar de preferência em embalagens fechadas à vácuo, em ambiente seco e sem odores, a 4°C / 40°F.

Limitar a exposição ao ar.

Não congelar

Após a abertura da embalagem, a levedura deve ser utilizada de imediato.

O prazo de validade é de 36 meses após a data de produção.

Não utilizar após o prazo de validade indicado na embalagem.

EMBALAGENS

Disponível em embalagens líquidas de 500g com 1kg.

Disponível em embalagens de 500g com 10kg.

Para volumes maiores ou menores, entre em contacto com o seu representante de vendas local ou visite a plataforma de comércio eletrónico da AEB Brewing em aeb-group.com

CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para info@aeb-group.com ou visite o site aeb-group.com

A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.

Referência: FERMO_KVEIK_SV_TDS_PT_5220323_BEER_Portugal

APPLICATION

Em geral, é recomendado inocular a levedura seca ativa diretamente no mosto sem reidratá-la.

Se a inoculação direta não for possível, a levedura pode ser hidratada e utilizada na forma líquida.

Para reidratar, misturar a levedura seca em água estéril ou em mosto a 34-40°C / 93-104°F numa proporção de 1:10. Agitar delicadamente e deixar repousar durante pelo menos 20 minutos. Depois, delicadamente agitar novamente e adicionar ao mosto arrefecido no fermentador.

Para evitar o estresse da levedura, assegurar-se de que as oscilações de temperatura sejam mínimas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não deriva de OGM.

Este produto é alergénio free.

Para mais informações, consulte a Ficha de Dados de Segurança do Produto (MSDS) ou contacte o Controlo de Qualidade do Grupo AEB.