

FERMOALE German K

Lievito secco attivo per la produzione di birra ad alta fermentazione

STILI DI BIRRA

Lievito adatto per gli stili tradizionali Kölsch e Altbier, ma anche per una gamma di birre in cui è importante il carattere neutro e pulito del malto, come le Cream Ales e le California Common (uno stile ibrido Ale-Lager).

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Germania
ATTENUAZIONE APPARENTE	75-80% Media
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	13-21°C 55-70°F
FLOCCULAZIONE	Media
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	11% ABV
ESTERI TOTALI	Bassi
H ₂ S (NOTE SOLFUREE)	Basse
POF (NOTE FENOLICHE)	Negativo
STA-1	Negativo

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

Offre un profilo neutro che permette l'espressione dei caratteri del malto per dare un finale secco e pulito. È presente un livello molto basso di diacetile e sottili note di esteri di pera, mela e agrumi.

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 13-21°C / 55-70° F

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: FERMOALE_GERMAN_K_TDS_IT_2220323_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 13-21°C / 55-70°F 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.