

# FERMOALE German K

## Levadura seca activa para la elaboración de cerveza de alta fermentación

### ESTILOS DE CERVEZA

Levadura adecuada para los estilos tradicionales Kölsch y Altbier, pero también para una gama de cervezas donde es importante el carácter neutro y limpio de la malta, como las Cream Ales y las California Common (un estilo híbrido Ale-Lager).

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

Ofrece un perfil neutro que permite la expresión de los caracteres de la malta para dar un final seco y limpio. Tiene un nivel muy bajo de diacetilo y sutiles notas de ésteres de pera, manzana y cítricos.

### PROPIEDADES DE ELABORACIÓN

CEPA DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEN DE LA CEPA	Alemania
ATENUACIÓN APARENTE	75-80%   Media
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	13-21°C   55-70°F
FLOCULACIÓN	Media
TOLERANCIA AL ALCOHOL	11% ABV
ÉSTERES TOTALES	Bajos
H <sub>2</sub> S (NOTAS AZUFRADAS)	Bajas
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras revivificables	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Hongos	< 1	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Báctérias lácticas	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Ausencia /25g	cfu/g

\* con inoculación de 100 g/hL de levadura

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

## MÉTODO DE INOCULACIÓN/DOSIFICACIÓN

Inocular directamente en el mosto dentro del fermentador, con una dosis de:

50 - 80 g/hl de mosto frío a 13-21°C / 55-70°F

La dosis depende de las condiciones del proceso de elaboración de la cerveza e influirá en el rendimiento de la fermentación y el perfil de sabor final de la cerveza.

Fermentaciones high gravity, con alta concentración de cereales o con elevada acidez pueden requerir una inoculación con una dosis más elevada y el uso de nutrientes para la levadura.

## ALMACENAMIENTO

Almacenar preferiblemente en envases sellados al vacío, en condiciones secas e inodoras, a 4°C / 40°F.

Limitar la exposición al aire.

No congelar.

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

La vida útil es de 36 meses a partir de la fecha de producción.

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

## ENVASES

Disponibles en paquetes de 500 g en cajas de 1 kg.  
Disponibles en paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

Para volúmenes más pequeños o más grandes, comuníquese con nuestro representante local o visite la web AEB Brewing en [www.aeb-group.com/ar](http://www.aeb-group.com/ar).

## CONTACTO

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

AEB Group es líder en levaduras para fermentación, enzimas, filtración y ecobioteología en la industria de alimentos y bebidas.

Referencia: FERMOALE\_GERMAN\_K\_TDS\_ES\_2220323\_BEER\_Chile

## 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.

Para la rehidratación, disolver la levadura seca en agua esterilizada o en mosto a 13-21°C / 55-70°F en una proporción 1:10. Mezclar suavemente y dejar reposar durante aproximadamente 20 minutos.

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 obtener más información, consulte la ficha de seguridad del producto o comuníquese con el Sector de Calidad de AEB Group.*