



FERMO R03



Levedura seca ativa para refermentação em garrafa ou keg

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Levedura seca ativa para a refermentação da cerveja em garrafa ou barril. Esta levedura foi selecionada pela sua velocidade de fermentação, rápida floculação e capacidade de formar borras compactas.

FERMO R03 distingue-se pela capacidade de assimilar açúcares simples e, ao não ser capaz de metabolizar a maltotriose, facilita a dosagem dos açúcares e a padronização da cerveja refermentada. A levedura apresenta um aspeto compacto sobre o fundo das garrafas e barris. A elevada vitalidade desta estirpe garante o sucesso da refermentação em garrafa e a qualidade do produto acabado.

Esta levedura não modifica as características organolépticas da cerveja engarrafada, preservando-lhe os aromas da fermentação primária bem como aqueles das matérias-primas utilizadas para a sua produção.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 5x10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonela spp</i>	Ausência / 25g	cfu/g

* com inoculação de 100 g/hL de levedura

Parâmetros de produção

Estilos de cerveja: para todas as cervejas fermentadas em garrafa

Cinética de fermentação: veloz.

Intervalo de temperatura de fermentação: 12-25°C

Atenuação aparente: 95-100%

Capacidade de floculação e sedimentação: muito elevada

FERMO R03



→ DOSES RECOMENDADAS

Cálculo de CO₂ baseado em açúcares adicionados

Doses (g/l)	CO ₂ (g/l)	Pressão (bar/g)	Álcool (%ABV)
2	1	N/A	<0.1
3	1.5	N/A	0.2
5	2.5	1	0.3
7	3.5	1.5	0.35
9	4.5	2	0.5
10	5	2.5	0.55
12	6	3	0.6

Atenção: a carbonatação desejada pode levar de 10 a 15 dias. Após a refermentação, o amadurecimento da cerveja é obrigatório (10-30 dias), dependendo do estilo da cerveja produzida.

→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO*

Reidratação:

Adicionar 10–20 vezes o peso em água estéril, preferencialmente entre 12°C e 25°C. Deixar 20-30 minutos em leve agitação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, afastada de fontes de luz, num ambiente seco e sem odores. Conservar, de preferência, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Usar imediatamente após a abertura.

Validade: 36 meses.

Pacotes de 500 g em cartões com 1 kg
Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg

*Observações: a dosagem recomendada pode variar de acordo com as condições de laboração selecionadas pelo fabricante. O formato altera consoante o país de origem. Para quantidades e formatos exatos, entrar em contato com nossos técnicos-comerciais ou com a filial AEB local.

Referência: FERMO_R03_TDS_PT_2040820_BEER_Brazil