

# FERMOALE Weiss

## Lievito secco attivo per la fermentazione di birra di frumento tedesca

Ideale per produrre il profilo ben bilanciato di esteri e fenoli tipico delle birre in stile Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Dunkel Weizen e Weizenbock.

### STILI DI BIRRA

Un lievito tradizionale per birre di frumento in stile tedesco, che produce una gamma di birre dallo stile Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Leichtes Weizen fino a Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen e Weizenbock.

Può essere utilizzato anche per altri stili di birra a base di frumento dove sono desiderati i caratteri fenolici ed esterei.

### PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae (POF+)</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Freising, Bavaria (Germany)
ATTENUAZIONE APPARENTE	78-82%   Medium-High
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16-24°C   61-75°F
FLOCCULAZIONE	Medium
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	9-10% ABV
ESTERI TOTALI	High
H <sub>2</sub> S (NOTE SOLFORICHE)	Low
STA-1	Negative

### CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

**FERMOALE Weiss** esprime una perfetta armonia di livelli medi-alti di esteri di banana e di fenoli di chiodi di garofano, pepe e noce moscata.

Per esprimere più esteri di banana, è consigliabile fermentare verso il limite superiore della temperatura ottimale, al limite inferiore del tasso di inoculo, con minore aerazione del mosto e maggiore densità iniziale del mosto. Viceversa, per esprimere più fenoli di chiodi di garofano, pepe e noce moscata. more clove, pepper and nutmeg phenolics.

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Lieviti rivificabili	> 0,5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Altri lieviti	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
Batteri lattici	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Absent/25g	

\*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 nel fermentatore, a un tasso di inoculo di 50 – 80g/hl di mosto raffreddato a 18 – 22°C / 64 – 72°F.

Il tasso di inoculo influenzerà le prestazioni della fermentazione e il sapore finale della birra.

Fermentazioni ad alta densità, con un alto contenuto di additivi o con elevata acidità potrebbero richiedere tassi di inoculo più elevati e l'aggiunta di nutrienti per il lievito.

## CONSERVAZIONE

Una confezione sigillata sottovuoto non aperta può essere conservata a temperatura ambiente (20°C / 68°F) in condizioni asciutte e prive di odori.

È possibile la conservazione in una cella frigorifera (4°C / 41°F). Non congelare.

Limitare l'esposizione all'aria. Una volta aperta la 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

**Formati alternativi possono essere disponibili – contattare il nostro customer service.**

## CONTACT US

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visitare il sito [aeb-group.com](http://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\_WEISS\_TDS\_IT\_0270924\_BEER\_Italy

## REIDRATAZIONE

Il lievito secco attivo può essere inoculato direttamente nel mosto senza previa reidratazione. Questo è generalmente raccomandato.

Se l'inoculazione diretta non è fattibile, il lievito può essere reidratato e inoculato in forma liquida. In alcuni casi, la reidratazione può ridurre lo stress della cellula del lievito durante la transizione dalla forma secca a quella liquida.

Per reidratare, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o mosto a 18-25°C / 64-77°F in un rapporto di 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare nuovamente e inoculare nel mosto raffreddato nel fermentatore.

Assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime per evitare lo stress del lievito.

## 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.*