

FERMOALE Weiss

Levadura seca activa para la fermentación de cerveza de trigo alemana

Ideal para producir el perfil bien equilibrado de ésteres y fenoles típico de las cervezas estilo Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Dunkel Weizen y Weizenbock.

ESTILOS DE CERVEZA

Una levadura tradicional para cervezas de trigo al estilo alemán, que produce una gama de cervezas desde el estilo Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Leichtes Weizen hasta Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen y Weizenbock.

También se puede utilizar para otros estilos de cerveza a base de trigo donde se desean los caracteres fenólicos y de ésteres.

PROPIEDADES DE LA CERVEZA

CEPA DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (POF+)
ORIGEN DE LA CEPA	Freising, Bavaria (Germany)
ATENUACIÓN APARENTE	78-82% Medio-alto
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	16-24°C 61-75°F
FLOCULACIÓN	Medio
TOLERANCIA AL ALCOHOL	9-10% ABV
ÉSTERES TOTALES	Alto
H2S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajo
STA-1	Negativo

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

FERMOALE Weiss expresa una perfecta armonía de niveles medios-altos de ésteres de banana y de fenoles de clavo de olor, pimienta y nuez moscada. Para expresar más ésteres de banana, se recomienda fermentar hacia el límite superior de la temperatura óptima, en el límite inferior de la tasa de inoculación, con menor aireación del mosto y mayor densidad inicial del mosto. Por el contrario, para expresar más fenoles de clavo de olor, pimienta y nuez moscada.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras revivificables	> 0,5 x 10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Moho	< 10	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Absent/25g	

*con inóculo de 100g/hl de levadura

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

MÉTODO DE INÓCULO / DOSIFICACIÓN

Inocular directamente en el mosto en el fermentador, a una tasa de inóculo de 50 – 80g/hl de mosto enfriado a 18 – 22°C / 64 – 72°F.

La tasa de inóculo influirá en el rendimiento de la fermentación y en el sabor final de la cerveza.

Fermentaciones de alta densidad, con un alto contenido de aditivos o con elevada acidez podrían requerir tasas de inóculo más altas y la adición de nutrientes para la levadura.

CONSERVACIÓN

Un paquete sellado al vacío sin abrir puede conservarse a temperatura ambiente (20°C / 68°F) en condiciones secas y sin olores.

Es posible la conservación en una cámara frigorífica (4°C / 41°F). No congelar.

Limitar la exposición al aire. Una vez abierto el paquete, la levadura debe ser utilizada inmediatamente..

La duración de conservación es de 36 meses desde la fecha de producción.

No utilizar después de la fecha de caducidad indicada en el paquete.

CONFECCIONES

Disponible en paquetes de 500 g en confecciones de 1 kg

Formatos alternativos pueden estar disponibles – contactar con nuestro servicio de atención al cliente.

CONTÁCTENOS

Para más información, escriba un e-mail a info@aeb-group.com o visite nuestra web aeb-group.com

AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentaciones, de encimas de filtración y de las eco-biotecnologías en la industria alimentaria y bebidas.

REHIDRATACIÓN

La levadura seca activa puede ser inoculada directamente en el mosto sin previa rehidratación. Esto es generalmente recomendado

Si la inoculación directa no es factible, la levadura puede ser rehidratada e inoculada en forma líquida. En algunos casos, la rehidratación puede reducir el estrés de la célula de la levadura durante la transición de la forma seca a la líquida.

Para rehidratar, disolver la levadura seca en agua estéril o mosto a 18-25°C / 64-77°F en una proporción de 1:10. Mezclar suavemente y dejar reposar durante unos 20 minutos. Mezclar nuevamente e inocular en el mosto enfriado en el fermentador.

Asegurarse de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas para evitar el estrés de la levadura..

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto es libre de OGM.

Este producto está libre de alérgenos.

Para más información, consulte la ficha de seguridad del producto (MSDS) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group..