

# FERMOALE Weiss

## Levedura seca ativa - para fermentar cervejas de trigo

Ideal para produzir um perfil bem balanceado de ésteres e fenóis típico das cervejas alemãs em estilo Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Dunkel Weizen e Weizenbock.

### ESTILOS DE CERVEJA

Uma levedura tradicional para cervejas de trigo em estilo alemão, para produzir uma gama de cervejas desde o estilo Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Leichtes Weizen até as Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen e Weizenbock.

Também pode ser utilizada para outros estilos de cerveja à base de trigo onde se pretendam caracteres fenólicos e ésteres.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

**FERMOALE Weiss** exprime uma perfeita harmonia com intensidade média-alta entre ésteres de banana e fenóis de cravinho, pimenta e noz-moscada.

Para aumentar a expressão em ésteres de banana é aconselhado fermentar à temperatura próxima do limite superior, trabalhar com uma taxa de inoculação no limite mais baixo, reduzir o número de arejamentos e aumentar a densidade inicial do mosto.

Se trabalhar de forma contrária, obteremos uma maior expressão em fenóis de cravinho, pimenta e noz-moscada.

### PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

<b>ESTIRPE DE LEVEDURA</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae (POF+)</i>
<b>ORIGEM DA ESTIRPE</b>	Freising, Bavária (Alemanha)
<b>ATENUAÇÃO APARENTE</b>	78-82%   Médio-alta
<b>TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO</b>	16-24°C
<b>FLOCULAÇÃO</b>	Média
<b>TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL</b>	9-10% ABV
<b>ÉSTERES TOTAIS</b>	Elevados
<b>H<sub>2</sub>S (NOTAS SULFÍDRICAS)</b>	Baixas
<b>STA-1</b>	Negativo

### PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células vivas	> 0,5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Outras leveduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Bolores	< 10	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
Bactérias láticas	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Ausente/25g	

\*com inóculo de 100 g/hL de levedura

## MODO DE INOCULAR / DOSES

Inocular diretamente no fermentador do mosto arrefecido à temperatura de 18 – 22°C, na dose de 50 – 80 g/hL.

A dose de inóculo influenciará o desempenho da fermentação e o sabor final da cerveja.

Fermentações de alta densidade, com elevado teor de adjuntos ou com acidez elevada podem exigir taxas de inoculação maiores e adição de nutrientes para a levedura.

## CONSERVAÇÃO

As embalagens fechadas à vacuo, não abertas, podem ser conservadas à temperatura ambiente (20°C) em local seco e sem odores.

É possível a conservação em frigorífico (4° C).

Não congelar.

Limitar a exposição ao ar. Uma vez aberta a embalagem, a levedura deve ser utilizada imediatamente.

O prazo de validade é de 36 meses a partir da data de produção.

Não utilizar após o prazo de validade indicado na embalagem.

## EMBALAGENS

Disponível em pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

*Formatos alternativos podem estar disponíveis: contactar o nosso Serviço ao Cliente.*

## CONTACTE-NOS

Para informações adicionais, enviar um e-mail para [aeb.bioquimica@mail.telepac.pt](mailto:aeb.bioquimica@mail.telepac.pt) ou visitar o site [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)

A AEB Group é líder no setor de leveduras para fermentações, de enzimas, filtração e biotecnologias ecológicas para a indústria alimentar e de bebidas.

## REIDRATAÇÃO

A levedura seca ativa pode ser inoculada diretamente no mosto sem reidratação prévia. Entretanto esta normalmente é recomendada.

Se a inoculação direta não for viável, a levedura pode ser reidratada e inoculada na forma líquida. Em alguns casos, a reidratação pode reduzir o stress da célula durante a transição da forma seca para a forma líquida.

Para reidratar, dissolver a levedura seca em água esterilizada ou em mosto a 18-25°C numa proporção de 1:10.

Agitar/misturar suavemente e deixar repousar durante cerca 20 minutos. Agitar novamente e inocular no fermentador com o mosto arrefecido.

Ter atenção para que as variações de temperatura sejam mínimas a fim de evitar o stress da levedura.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto é OGM free.

Este produto é allergen-free.

*Para informações adicionais, consultar a ficha de segurança do produto (MSDS) ou contactar o Serviço Técnico-Comercial da AEB Group local.*