

FERMOLAGER Munich Heritage

Lievito secco attivo per la produzione di birra a bassa fermentazione

Selezionato per la fermentazione di birre lager tradizionali tedesche con bassi livelli di diacetile e un finale pulito e morbido.

STILI DI BIRRA

Una vasta gamma di birre in stile lager tedesco tradizionale, tra cui ma non solo.

Munich Helles, German Pilsner, Märzen, Dunkles, Bocks, Doppelbocks e una vasta gamma di lager in stile europeo, Bohemian pilsner, Lager scandinave e Viennesi.

FERMOLAGER Munich Heritage è un ceppo di lievito lager molto versatile, perfetto come lievito base.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Monaco di Baviera (Germania)
ATTENUAZIONE APPARENTE	78-80% Media
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	10-14°C 50-57°F
FLOCCULAZIONE	Medio-Alta
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	9-10% ABV
ESTERI TOTALI	Bassi
H₂S (NOTE SOLFORICHE)	Basse
STA-1	Negative

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

FERMOLAGER Munich Heritage fornisce una sensazione in bocca pulita e morbida, lasciando un corpo maltato ben bilanciato nella birra.

I livelli di diacetile sono bassi, così come gli esteri, i composti solforati e gli alcoli superiori. Questo ceppo consente al birraio di esaltare il carattere dei luppoli nobili tedeschi e di altre varietà europee.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Lieviti rivificabili	> 0,5 x 10 ⁹	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10 ²	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 con un tasso di inoculazione di:

75 - 100g/hl di mosto freddo a 10-14°C / 50-57°F.

Il tasso di inoculazione dipende dalle condizioni del processo di birrificazione e influenzerà le prestazioni della fermentazione e il profilo gustativo finale della birra.

Fermentazioni con alta densità, alti livelli di adjunct o alta acidità potrebbero richiedere tassi di inoculazione più elevati e l'aggiunta di nutrienti per lieviti..

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 o visitare il sito 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: FERMOLAGER_MUNICH_HERITAGE_TDS_IT_1300125_BEER_Italy

UTILIZZO

In genere si raccomanda di inoculare il lievito secco attivo direttamente nel mosto senza reidratarlo.

Se l'inoculo diretto non fosse possibile, il lievito può essere idratato e utilizzato in forma liquida.

Per la reidratazione, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o in mosto a 18-25°C | 64-77°F in proporzione 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Mescolare ancora delicatamente e aggiungere al mosto raffreddato nel fermentatore.

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

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.