

# FERMOLAGER Munich Heritage

## Levedura seca ativa para a produção de cerveja de baixa fermentação

Selecionada para fermentar cervejas alemãs tradicionais em estilo lager com baixos teores de diacetil e um final limpo e suave.

### ESTILOS DE CERVEJA

Para uma vasta gama de cervejas em estilo tradicional alemão e não só: Munich Helles, German Pilsner, Märzen, Dunkles, Bocks, Doppelbocks e uma vasta gama de lager em estilo europeu (Bohemian pilsner, Lager escandinavas e vienenses).

**FERMOLAGER Munich Heritage** é uma estirpe de levedura lager, muito versátil e perfeita como levedura base.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

**FERMOLAGER Munich Heritage** proporciona uma sensação limpa e suave na boca, resultado de uma estrutura maltada bem equilibrada da cerveja.

Os teores de diacetil são baixos bem como os ésteres, os compostos de enxofre e os álcoois superiores. Esta estirpe permite ao cervejeiro realçar o carácter dos lúpulos nobres alemães e de outras variedades europeias.

### PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DA LEVEDURA	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	Munique (Alemanha)
ATENUAÇÃO APARENTE	78-80%   Média
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-24°C
FLOCULAÇÃO	Medio-Alta
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	9-10% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Baixos
H <sub>2</sub> S (NOTAS SULFÍDRICAS)	Baixas
STA-1	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 lácticas	< 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 100g/hL de levedura

## MODO DE INOCULAR / DOSES

Inocular diretamente no fermentador do mosto arrefecido à temperatura de 10-14°C, na uma dose de 75 – 100 g/hL.

A dose de inóculo depende das condições do processo de produção da cerveja e influenciará o desempenho da fermentação e o perfil gustativo final da cerveja.

Fermentações com alta densidade, com elevados teores de adjuntos ou 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.

Referência: FERMOLAGER\_MUNICH\_HERITAGE\_TDS\_PT\_0270924\_BEER\_Portugal

## 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 de 20 minutos. Agitar novamente e inocular no fermentador do 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.*