



Fermento seco ativo recomendado para produzir uma grande diversidade de cervejas, dentre as quais cervejas do estilo abadia, conhecidas por seu alto teor alcoólico.

Fermenta rapidamente e revela aromas bem balanceados e sutis.

Para manter o perfil aromático no final da fermentação, nós recomendamos a retirada desse fermento o quanto antes após a fermentação.

INGREDIENTES: Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), Agente Emulsificante: E491

ÉSTERES TOTAIS

20

ppm em mosto com 18°P a 20°C em tubos EBC

ÁLCOOIS SUPERIORES TOTAIS

274

ppm em mosto com 18°P a 20°C em tubos EBC

AÇÚCARES RESIDUAIS

0 g/l*

*0g maltotriose/L correspondendo a uma atenuação aparente de 82%

FLOCULAÇÃO

+

SEDIMENTAÇÃO

Rápida

Leveduras cervejeiras secas da Fermentis são conhecidas por ter a habilidade de produzir uma grande variedade de estilos de cerveja. A fim de comparar nossas cepas, nós fizemos testes em condições laboratoriais com um mosto padrão para todas as cepas e condições padrão de temperatura (SafLager: 12°C por 48h e depois 14°C / SafAle: 20°C). Nós focamos nos seguintes parâmetros: produção de álcool, açúcares residuais, floculação e cinética da fermentação.

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja pronta é recomendado respeitar as instruções de fermentação prescritas. Nós instruímos fortemente aos usuários a fazerem testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

FERMENTAÇÃO: Idealmente 15-20°C (59-68°F)

DOSAGEM: 50 a 80 g/hl

INSTRUÇÕES DE REIDRATAÇÃO: Polvilhar a levedura em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto de 25 a 29°C (77°F a 84°F). Deixar descansando por 15 a 30 minutos.

Gentilmente mexer por 30 minutos, e dosar o creme resultante no tanque de fermentação.

Alternativamente, dose a levedura diretamente no tanque de fermentação desde que a temperatura do mosto esteja acima de 20°C (68°F). Polvilhe progressivamente a levedura seca no mosto certificando-se que a levedura cubra toda a superfície do mosto disponível para evitar grumos. Deixar por 30 minutos, para então misturar o mosto usando aeração ou pela adição de mosto.

ANÁLISE TÍPICA:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células Viáveis no empacotamento:	> 6 x 10 ⁹ /g
Bactérias Totais*:	< 5 / ml
Bactéria ácido acético*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levedura selvagem não <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Microorganismos Patogênicos:	de acordo com regulamentação vigente

* Quando a levedura seca é inoculada a uma taxa de 100 g/hl, equivale a uma concentração de > 6 x 10⁶ células viáveis/ml

ARMAZENAMENTO

36 meses a partir da data de produção. Durante o transporte: O produto pode ser transportado e armazenado em temperatura ambiente por períodos de tempo não excedendo 3 meses sem afetar sua performance.

No destino final: Manter em condições secas e frescas (< 10°C/50°F).

VIDA ÚTIL

Ver data máxima para consumo impressa no pacote.

Pacotes abertos devem ser selados e mantidos a 4°C (39°F) e usados dentro de 7 dias após abertos. Não usar pacotes moles ou danificados.

. FOLHA DE DADOS TÉCNICOS - SafAle™ BE-256 - Rev.:Julho2017

The obvious choice for beverage fermentation    