



## SafAle™ HA-18

Esse produto é uma mistura de levedura seca ativa e enzimas. É recomendado para a produção de cervejas com atenuação particularmente alta mesmo em cervejas do tipo **High Gravity**, como por exemplo "Barley Wines". Essa cepa é capaz de alcançar 18% v/v, dependendo do processo e do substrato com uma **boa resistência a pressão osmótica e altas temperaturas de fermentação** (levedura termotolerante).

**INGREDIENTES:** Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrina, Glucoamilase de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Agente Emulsificante E491 (monoestearato de sorbitano)

### ÉSTERES TOTAIS

70

ppm em mosto com 30°P a 25°C em frasco

### ÁLCOOIS SUPERIORES TOTAIS

375

ppm em mosto com 30°P a 25°C em frasco

### AÇÚCARES RESIDUAIS

0 g/l\*

\*0g maltotriose/L correspondendo a uma atenuação aparente de 97%

### FLOCULAÇÃO

-

### SEDIMENTAÇÃO

Média

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 25°C – 35°C (77.0°F – 95.0°F).

**DOSAGEM:** 100 – 160 g/hl

### INSTRUÇÕES DE REIDRATAÇÃO:

- ❖ Dosar diretamente no fermentador em temperatura de fermentação a 25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F) ou
- ❖ Reidratar a levedura em pelo menos 10 vezes seu volume de água ou mosto a 25°C – 37 °C (77.0°F – 98.6°F).
  - Deixar descansando por 15 minutos
  - Mexer gentilmente
  - Dosar no fermentador

### ANÁLISE TÍPICA:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células Viáveis no empacotamento:	> 10 x 10 <sup>9</sup> /g
Bactérias Totais*:	< 5 / ml
Bactéria ácido acético*:	< 3 / ml
Lactobacillus*:	< 3 / ml
Pediococcus*:	< 3 / ml
Levedura selvagem não Saccharomyces*:	< 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 10<sup>6</sup> 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. sachets.

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ HA-18 - Rev: MAY2017

The obvious choice for beverage fermentation    