



SafAle™ BE-134

SafAle™ BE-134 es una *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* y se caracteriza particularmente por su alta atenuación.

Esta cepa de levadura típica se recomienda para cervezas estilo Saison belga. Produce aromas frutales, con carácter especiado (POF +), con orientación hacia el clavo. Esta cepa produce cervezas refrescantes y de muy alta "drinkability".

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulsifier E491

ÉSTERES TOTALES	ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES	AZÚCARES RESIDUALES	FLOCULACIÓN	SEDIMENTACIÓN
45	180	0 g/l*	-	Lenta
ppm a 13.5°P EN TUBOS EBC A 20 °C	ppm a 13.5°P EN TUBOS EBC A 20 °C	*0 g/l de MALTOTRIOSE CORRESPONDIENTE A UNA ATENUACIÓN APARENTE DEL 90%		

Las levaduras secas Fermentis para cervecería son reconocidas por su capacidad para producir una amplia variedad de estilos.

Para poder comparar nuestras cepas, hemos corrido ensayos de fermentación en condiciones de laboratorio, sobre un mosto estándar y a temperaturas típicas de fermentación (SafLager: 12 °C durante 48 h y luego a 14 °C / SafAle: 20 °C). Hemos puesto atención en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación.

Dado el impacto que producen las levaduras sobre la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones recomendadas de fermentación. Fermentis aconseja a los usuarios realizar pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

FERMENTACIÓN: Idealmente 18-28 °C (64,4-82,4 °F)

INOCULACIÓN: 50 a 80 g/hl

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:

- Esparcir la levadura sobre un volumen de agua estéril o mosto, equivalente a 10 veces el peso de la levadura, a una temperatura entre 25 y 29°C (77°F y 84°F).
- Dejar descansar entre 15 y 30 minutos.
- Agitar suavemente por 20 minutos e inocular la crema resultante en el tanque de fermentación.
- Alternativamente, inocular la levadura directamente en el tanque de fermentación, asegurándose que la temperatura del mosto esté por encima de 20 °C. La levadura se debe adicionar en forma progresiva, asegurando que cubra toda la superficie disponible del mosto, para evitar la formación de agregados o grumos. Dejar descansar por 30 minutos y luego mezclar el mosto utilizando aireación o por la misma adición de mosto..

ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al momento del empaque:	> 6 x 10 ⁹ /g
Bacterias totales*:	< 5 / ml
Bacterias ácido acéticas*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Microorganismos patógenos: de acuerdo a la regulación vigente	

*Cuando la levadura seca se inculca a una tasa de 100 g/hl, equivale a una concentración > 6 x 10⁶ células viables/ml

ALMACENAMIENTO

36 meses desde la fecha de producción. Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 3 meses, sin afectar su desempeño. En el destino final: almacenar en frío (10 °C/50 °F), condiciones secas.

VIDA ÚTIL

Tomar como referencia la fecha máxima que se recomienda para su uso (BBE; "best before"). Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los siguiente 7 días.