



SafLager™ S-23

Lievito bottom-fermenting originario di Berlino (Germania) e raccomandato per la produzione di birre lager caratterizzata da un aroma fruttato e di esteri. L'attenuazione ridotta dona alle birre una buona lunghezza al palato.

INGREDIENTI: Lievito (*Saccharomyces pastorianus*), emulsionante E491

ESTERI TOTALI

37

ppm a 18°P a 12°C durante le prime 48 ore di fermentazione, quindi a 14°C in tubi EBC

SUPERIORI TOTALI ALCOLI

177

ppm a 18°P a 12°C durante le prime 48 ore di fermentazione, quindi a 14°C in tubi EBC

RESIDUI ZUCCHERI

8 g/l*

*4g di maltotriosio/L corrispondente a un'attenuazione apparente del 82%

FLOCCULAZIONE

+

SEDIMENTAZIONE

fast

I lieviti secchi Fermentis sono noti per la capacità di produrre un'ampia varietà di stili birrari.

Al fine di confrontare i ceppi di nostra produzione, abbiamo condotto prove di fermentazione in condizioni di laboratorio, utilizzando un comune mosto per tutti i ceppi e temperature standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi a 14°C/SafAle: 20°C). Ci siamo focalizzati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica della fermentazione.

Considerato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finita, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione prescritte. Prima di ogni utilizzo commerciale dei nostri prodotti, si raccomanda vivamente di effettuare prove di fermentazione.

FERMENTAZIONE: temperatura ottimale: 12-15°C

INOCULO: da 80 a 120 g/hl per fermentazioni a 12°C – 15°C

Incrementare il dosaggio per temperature inferiori a 12°C fino a 200 - 300 g/hl a 9°C

ISTRUZIONI PER LA REIDRATAZIONE: Spargere il lievito in una quantità d'acqua o di mosto sterili pari ad almeno 10 volte il suo peso a una temperatura compresa tra 25 e 29°C.

Mescolare delicatamente per 30 minuti e inoculare la crema risultante nel fermentatore.

In alternativa, inoculare il lievito direttamente nel fermentatore a condizione che la temperatura del mosto sia superiore ai 20°C.

Spargere il lievito secco poco per volta nel mosto, in modo da coprire l'intera superficie di mosto disponibile per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per 30 minuti, quindi miscelare il mosto mediante aerazione o aggiungendone dell'altro.

ANALISI TIPICA:

Percentuale di peso secco:	94,0 – 96,5
Cellule vitali al momento del confezionamento:	> 6 x 10 ⁹ /g
Batteri totali*:	< 5/ml
Batteri di acido acetico*:	< 1/ml
Lactobacillus*:	< 1/ml
Pediococcus*:	< 1/ml
Lievito selvatico non <i>Saccharomyces</i> *:	< 1/ml
Micro-organismi patogeni:	in conformità alla normativa

*Lievito secco inoculato a 100 g/hl, ovvero > 6 x 10⁶ cellule vitali/ml

CONSERVAZIONE

36 mesi dalla data di produzione. Durante il trasporto: Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente per periodi di tempo inferiori ai 3 mesi senza comprometterne la qualità.

A destinazione: Conservare in luogo fresco (< 10°C) e asciutto.

DURATA DI CONSERVAZIONE

Fare riferimento alla data del "consumarsi preferibilmente" riportata sulla confezione.

Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a 4°C e utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare confezioni morbide o danneggiate.

TECHNICAL DATA SHEET - SafLager™ S-23 - Rev : DEC2017

The obvious choice for beverage fermentation    