



FERMOALE



Levadura Seca Activa para la producción de cervezas estilo Ale

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura para la elaboración de cervezas Ale de estilo inglés y escocés (Ej. Scotch Ale, Scottisch Ale, Stout, Oatmeal Stout, Bitter, Pale Ale, etc.). Esta levadura produce muchos ésteres dando al producto final un perfil aromático muy afrutado. Fermoale posee buena capacidad de fermentación y fermenta rápidamente, es de floculación media y sedimenta bastante rápido al final de la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae*

Parámetros microbiológicos y físicos:

Células viables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Hongos	< 10	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bacterias Lácticas	< 10	cfu/ml*
Coliforme	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g	cfu/g

*Con inóculo de 100 g/hL de levadura

Materia seca (%): 95 (+/- 1)

Densidad: 1,008 g / cm³

Parámetros de producción

Estilos de cerveza: todo tipo de cervezas británicas y sidras modernas

Cinética de fermentación: rápida. 8 días a 22°C, 16 días a 12°C para 12°P.

Rango de temperatura de fermentación: 12-25 ° C

Capacidad de floculación y sedimentación: buena

Atenuación aparente: 75-80%*

*Mosto de gravedad normal, 12° Plato, 100% malta de cebada

→ DOSIS DE EMPLEO*

50-80 g/hL de mosto frío a 18-25°C.



PERFIL ORGANOLÉPTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE (Conforme con ASBC & DLG) 18°P 22°C



→ FORMA DE EMPLEO

Utilización directa de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria prevista para la producción de la cerveza deseada.

Rehidratación:

Dispersar la levadura en agua esterilizada o mosto a 18-25°C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Utilizando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® GSH** para mejorar la vitalidad de la levadura.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Ventajas de usar levadura seca en cerveceras

La gestión y propagación de muchas cepas de levadura en el interior de una cervecera representa un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, especialmente en la fase de propagación. Por este motivo, el uso de levadura seca activa (LSA) es muy ventajoso: reducción del riesgo microbiológico, fase de latencia corta, disponibilidad de levadura activa en menos de una hora.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN*

Conservar en el embalaje original sellado, lejos de fuentes de luz, en un ambiente inodoro y seco. Conservar preferiblemente a una temperatura inferior a 20°C. No congelar. Usar inmediatamente después de la apertura.

Vida útil: 36 meses

Paquetes de 500 g netos en cajas de 10 kg

**nota importante: la dosis recomendada puede variar según las condiciones de elaboración seleccionadas por el fabricante. El formato varía según el país de origen. Para cantidades y tamaños exactos, se ruega contactar con nuestros técnicos de ventas o a su fi lial de referencia, varia a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra fi liale di riferimento.*