

FERMOLAGER Berlin

Lievito secco attivo per la produzione di birra a bassa fermentazione

STILI DI BIRRA

Lievito molto versatile per la produzione di un'ampia gamma di birre lager, in particolare le lager della Germania settentrionale, tra cui Pils, Helles, Schwarz e Dark Lager. Adatto anche per lager forti come Bock e Doppelbock.

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

Offre ricchi esteri fruttati e speziati all'aroma e al gusto. Esalta i caratteri dei malti leggeri e conferisce una freschezza aromatica che si bilancia bene con gli alti ABV delle lager forti.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| CEPPO DI LIEVITO | <i>Saccharomyces pastorianus</i> |
| ORIGINE DEL CEPPO | Germania |
| ATTENUAZIONE APPARENTE | 75-85% Alta |
| TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE | 10-14°C 50-57 °F |
| FLOCCULAZIONE | Alta |
| TOLLERANZA ALL'ALCOOL | 11% ABV |
| ESTERI TOTALI | Medi |
| H ₂ S (NOTE SOLFUREE) | Basse |
| POF (NOTE FENOLICHE) | Negativo |
| STA-1 | Negativo |

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

| | | |
|------------------------------|--------------------------|---------|
| Lieviti rivificabili | > 0,5 x 10 ¹⁰ | cfu/g |
| Altri lieviti | < 10 ³ | cfu/g |
| Muffe | < 1 | cfu/ml* |
| Batteri acetici | < 1 | cfu/ml* |
| Batteri lattici | < 1 | cfu/ml* |
| Coliformi | < 1 | cfu/ml* |
| <i>Escherichia coli</i> | < 10 | cfu/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 10 | cfu/g |
| Salmonella spp | Assente /25g | cfu/g |

*con inoculo di 100g/hl di lievito

I lieviti di birra AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono stati superati.

METODO DI INOCULO / DOSAGGIO

Inoculare direttamente nel mosto all'interno del fermentatore, con un dosaggio di:

75 – 100 g/hl di mosto freddo a 10-14°C / 50-57°F

Il dosaggio dipende dalle condizioni del processo di birrificazione e influenzerà le prestazioni della fermentazione e il profilo gustativo finale della birra.

Fermentazioni high gravity, ad alta concentrazione di cereali o ad alta acidità possono richiedere un inoculo con dosaggio più elevato e l'uso di nutrienti per il lievito.

CONSERVAZIONE

Conservare possibilmente in confezioni sigillate sottovuoto, in condizioni asciutte e inodori, a 4°C / 40°F.

Limitare l'esposizione all'aria.

Non congelare

All'apertura della confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

CONFEZIONI

Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 1 kg
Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 10 kg

Per volumi più piccoli o più grandi, contattate un nostro rappresentante locale o visitate la piattaforma eCommerce di AEB Brewing su aeb-group.com.

CONTACT US

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a info@aeb-group.com o visitare il sito aeb-group.com

AEB Group è leader nel settore dei lieviti, per fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle eco-biotecnologie nell'industria alimentare e delle bevande.

Referenza: FERMOLAGER_BERLIN_TDS_IT_4220323_BEER_Italy

UTILIZZO

In genere si raccomanda di inoculare il lievito secco attivo direttamente nel mosto senza reidratarlo.

Se l'inoculo diretto non fosse possibile, il lievito può essere idratato e utilizzato in forma liquida.

Per la reidratazione, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o in mosto a temperatura ambiente in proporzione 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Mescolare ancora delicatamente e aggiungere al mosto raffreddato nel fermentatore.

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto è GMO free.

Questo prodotto è allergen-free.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.