

FERMOALE

Levedura seca ativa para a produção de cerveja de alta fermentação

ESTILOS DE CERVEJA

É uma levedura particularmente indicada para a produção de cervejas em estilo inglês e escocês, incluindo as brown ales e as cervejas escuras, bem como as porters e as mild.

PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	UK
ATENUAÇÃO APARENTE	75-80% Médio
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	16-23°C 61-73°F
FLOCULAÇÃO	Baixa
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	12% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Baixa
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixa
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

O sabor é predominado pelo malte com notas frutadas (maçã) e cítricas (laranja). A presença de diacetilo (diacetil) confere ligeiras notas a caramelo e toffee.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células viáveis	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Bactérias Lácticas	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausebnte/25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

A levedura cervejeira AEB é testada segundo um padrão elevado e rigoroso e só é lançada no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.

MÉTODO DE INOCULAÇÃO / DOSES

Inocular diretamente no mosto no interior do fermentador, com uma dose de:

50 – 80 g/hL de mosto frio a 16-23°C / 61-73°F

A dose depende das condições do processo produtivo e irá influenciar o desempenho da fermentação e o perfil gustativo final da cerveja.

Fermentações high gravity, com elevada concentração de cereais ou acidez elevada podem necessitar de uma inoculação com doses mais altas e a utilização de nutrientes para leveduras.

CONSERVAÇÃO

Uma embalagem selada a vácuo e não aberta pode ser conservada à temperatura ambiente (20 °C / 68 °F) em condições secas e sem odores.

Pode ser conservado numa câmara frigorífica (4 °C / 41 °F). Não congelar.

Limitar a exposição ao ar. Depois de aberta a embalagem, a levedura deve ser utilizada imediatamente.

O prazo de validade é de 36 meses a partir da data de produção.

Não utilizar após a data de validade indicada na embalagem.

EMBALAGENS

Disponível em pacotes de 500g em caixas com 1kg.

Disponível em pacotes de 500g em caixas com 10kg.

Para volumes maiores ou menores, entre em contacto com o seu representante de vendas local ou visite a plataforma de comércio eletrónico da AEB Brewing em aeb-group.com

CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para info@aeb-group.com ou visite o site aeb-group.com

O Grupo AEB é líder no setor das leveduras para fermentação, das enzimas, da filtração e das eco biotecnologias na indústria alimentar e das bebidas.

APLICAÇÃO

Em geral, é recomendado inocular a levedura seca ativa diretamente no mosto sem reidratá-la.

Se a inoculação direta não for possível, a levedura pode ser hidratada e utilizada na forma líquida.

Para reidratar, misturar a levedura seca em água estéril ou em mosto a 16-23°C / 61-73°F numa proporção de 1:10. Agitar delicadamente e deixar repousar durante pelo menos 20 minutos.

Depois, delicadamente agitar novamente e adicionar ao mosto arrefecido no fermentador.

Para evitar o estresse da levedura, assegurar-se de que as oscilações de temperatura sejam mínimas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não deriva de OGM.

Este produto é livre de alergénios.

Para mais informações, consulte a Ficha de Dados de Segurança do Produto (MSDS) ou contacte o Controlo de Qualidade do Grupo AEB.