

# FERMOLAGER Berlin

Levedura seca ativa para a produção de cerveja de baixa fermentação

## ESTILOS DE CERVEJA

Levedura muito versátil para a produção de uma ampla gama de cervejas lager, em particular as da Alemanha setentrional, entre as quais Pils, Helles, Schwarz e Dark Lager. Indicada também para as lagers fortes, como Bock e Doppelbock.

## PROPRIEDADES CERVEJEIRAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	Alemanha
ATENUAÇÃO APARENTE	75-85%   Alta
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	10-14°C   50-57°F
FLOCULAÇÃO	Alta
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	11% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Média
H <sub>2</sub> S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixa
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

## CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

Produz ésteres frutados e picantes ao aroma e ao sabor. Realça os caracteres dos maltes ligeiros e confere uma frescura aromática que se equilibra bem com os altos ABV das lagers fortes

## PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Células viáveis	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 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>	Ausente/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.

## FICHA TÉCNICA

### MÉTODO DE INOCULAÇÃO / DOSES

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

75 – 100 g/hL de mosto frio a 10-14°C / 50-57°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

Conservar de preferência em embalagens fechadas à vácuo, em ambiente seco e sem odores, a 4°C / 40°F.

Limitar a exposição ao ar.

Não congelar.

Após a abertura da embalagem, a levedura deve ser utilizada de imediato.

O prazo de validade é de 36 meses após a data de produção.

Não utilizar após o prazo de validade indicado 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](http://aeb-group.com)

### CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) ou visite o site [aeb-group.com](http://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 10-14°C / 50-57°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.*