



FERMOLAGER Berlin



Levadura seca activa para la producción de varios tipos de cervezas de baja fermentación

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura de baja fermentación seleccionada por la Universidad Técnica de Berlín para la producción de varios tipos de cervezas de baja fermentación (Ej. Pilsner, Hell, Bock, Schwarz, etc.). Su capacidad atenuante es alta y es apta para la elaboración de cervezas Lager ricas en ésteres con un elegante carácter afrutado. **FERMOLAGER Berlin** es una levadura altamente floculante capaz de asentarse rápidamente al final de la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces pastorianus*

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
Salmonella spp	Ausencia / 25g	cfu/g

*Con inóculo de 100 g/hL de levadura

Parámetros de producción

Tipos de cerveza: todo tipo de Lager (desde Lager de bajo contenido alcohólico hasta Lager fuertes)

Cinética de fermentación: rápida. 3 días a 22°C, 13 días a 12°C para 12°P.

Rango de temperatura de fermentación: 10-22°C

Atenuación aparente: 78-82%.

Capacidad de floculación y sedimentación: alta

Producción de H₂S: baja

Elevado equilibrio alcohólico/ésteres: 4,8

→ DOSIS DE EMPLEO*

80-100 g / hL de mosto frío a 10-16°C.

FERMOLAGER Berlin



PERFIL ORGANOLÉPTICO DE LA CERVEZA CON FERMOLAGER Berlin (Conforme con ASBC & DLG) 12°P 12°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 10-16°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 1 kg
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 filial de referencia.*

