

FERMO Brew Acid

Lievito secco attivo per la produzione di birra

Un ceppo di lievito naturale che produce acido lattico durante la fermentazione

STILI DI BIRRA

Adatto per birre in stile acido, di cui gli stili tradizionali sono Lambic belga, Gueuze, Flanders red ale, Wild ales, German Gose e Berliner Weisse.

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

Le Sour Beers sono intenzionalmente acide e pungenti e sono prodotte con batteri e lieviti selvatici. FERMO BREW ACID offre un'acidità rotonda e rinfrescante con tutta la complessità gustativa di una birra acida. Produce leggeri livelli di esteri floreali fruttati, ma i sapori principali sono prodotti dalla frutta e dalle spezie aggiunte durante la produzione.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Lachancea thermotolerans</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Francia
ATTENUAZIONE APPARENTE	75-80% Media
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	19-25°C 66-77°F
FLOCCULAZIONE	Alta
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	9% ABV
ESTERI TOTALI	Medi
H ₂ S (NOTE SOLFUREE)	Basse
POF (NOTE FENOLICHE)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Lieviti rivificabili	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Altri lieviti	< 10	cfu/ml*
Muffe	< 1	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10	cfu/ml*
Batteri lattici	< 10	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:

80 – 100 g/hl di mosto freddo a 19-25°C | 66-77°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: FERMO_BREW_ACID_TDS_IT_5220323_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 19-25°C | 66-77°F 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.