

FERMO Brew Nectar

Lievito secco attivo aromatico per la produzione di birra

STILI DI BIRRA

Lievito adatto per birre che richiedono profili di gusto di frutta tropicale.

NOTE

FERMO BREW NECTAR aumenta i titoli attivi nell'aroma nelle prime fasi della fermentazione. I composti fenolici (POF+) sono prodotti nelle fasi successive della fermentazione. I nutrienti del lievito della gamma FERMOPLUS® migliorano ulteriormente il profilo aromatico. Per le birre a basso contenuto alcolico si raccomanda una correzione del pH. Nonostante l'elevata tolleranza all'alcol, FERMO BREW NECTAR produce bassi volumi di alcol durante la fermentazione, il che lo rende particolarmente adatto alla produzione di birre a basso o nullo contenuto alcolico.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Ibrido naturale AEB
ATTENUAZIONE APPARENTE	65-69% Bassa
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	11-16°C 52-61°F
FLOCCULAZIONE	Media
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	14% ABV
ESTERI TOTALI	Alti
H ₂ S (NOTE SOLFUREE)	Basse
POF (NOTE FENOLICHE)	Positivo
STA-1	Negativo

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

Ceppo di lievito aromatico che conferisce caratteri di frutta gialla o a nocciolo, come pesche e nettarine, e aromi di caramelle.

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:

25 - 50g/hl di mosto freddo a 11-16°C | 52-61°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_NECTAR_TDS_IT_3220323_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 11-16°C | 52-61°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.