

# FERMO Brew Acid

## Levadura seca activa para elaboración de cerveza

Una cepa de levadura natural que produce ácido láctico durante la fermentación

### TIPOS DE CERVEZA

Adecuado para cervezas de estilo ácido, de las cuales los estilos tradicionales son Lambic belga, Gueuze, Flanders red ale, Wild ales, German Gose y Berliner Weisse.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

Las Sour Beers Son intencionadamente ácidas y penetrantes, y están hechas de bacterias y levaduras silvestres. FERMO BREW ACID ofrece una acidez redonda y refrescante con toda la complejidad de sabor de una cerveza ácida. Produce ligeros niveles de ésteres florales afrutados, pero los sabores principales los produce la fruta y las especias añadidas durante la producción.

### PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

CEPA DE LA LEVADURA	<i>Lachancea thermotolerans</i>
ORIGEN DE LA CEPA	Francia
ATENUACIÓN APARENTE	75-80%   Media
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	19-25°C   66-77°F
FLOCCULACIÓN	Alta
TOLERANCIA AL ALCOHOL	9% vol.
ÉSTERES TOTALES	Media
H <sub>2</sub> S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajas
POF (NOTAS FENOLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras viables	> 10 x 10 <sup>9</sup>	UFC/g
Otros tipos de levaduras	< 10	UFC/ml*
Mohos	< 1	UFC/ml*
Bacterias acéticas	< 10	UFC/ml*
Bacterias de ácido láctico	< 10	UFC/ml*
Coliformes	< 1	UFC/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	UFC/g
Salmonella spp	Ausente /25g	UFC/g

\* con inoculo de 100g/hl de levadura

Las levaduras para cervezas de AEB se prueban con estándares altos y rigurosos y solo se ponen en el mercado cuando se han superado todos los parámetros de calidad, seguridad y fiabilidad.

## DOSIS DE EMPLEO

Añadir directamente en el mosto dentro del fermentador, con una dosificación de:

80 – 100 g/hl de mosto frío a 19-25°C | 66-77°F

La dosis depende de las condiciones del proceso de elaboración y afectará al rendimiento de fermentación y al perfil final de sabor de la cerveza.

Fermentaciones high gravity, con alta concentración de cereales o alta acidez pueden requerir un inoculo con dosis más alta y el uso de nutrientes para la levadura.

## EMPLEO

En general se recomienda añadir la levadura seca activa directamente en el mosto sin rehidratar.

Si no es posible añadirla directamente, la levadura se puede hidratar y añadir en forma líquida.

Para rehidratarla, disuelva la levadura seca en agua estéril o en mosto a una temperatura de entre 19-25°C | 66-77°F en una proporción de 1:10. Remueva suavemente y deje reposar durante aproximadamente 20 minutos.

Vuelva a remover suavemente y añádala al mosto enfriado en el fermentador.

Evitar cambios bruscos de temperatura.

## CONSERVACIÓN

Conservar en envases sellados al vacío siempre que sea posible, en un entorno seco y libre de olores, a 4°C / 40°F.

Limitar la exposición al aire.

No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción.

No usar después de la fecha de caducidad que figura en el envase.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Producto libre de OGM.

Producto libre de alérgenos

Para más información, consulte la Hoja de Datos de Seguridad del Producto (MSDS) o contacte con el Control de Calidad del Grupo AEB.

## CONSERVACIÓN

Disponible en paquetes de 500 g

Para otros formatos, contactar a un representante local o visitar la plataforma de eCommerce de AEB Brewing en [aeb-group.com](http://aeb-group.com).

## CONTÁCTENOS

Para más información, envía un correo electrónico a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visita [aeb-group.com](http://aeb-group.com)

AEB Group es líder en levadura, fermentación, enzimas, filtración y eco-biotecnología en la industria alimentaria y de bebidas.