

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 ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajas
POF (NOTAS FENOLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras viables	> 10 x 10 ⁹	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 inóculo 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 inóculo con dosis más alta y el uso de nutrientes para la levadura.

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.

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.

CONTÁCTENOS

Para más información, envía un correo electrónico a info@aeb-group.com o visita aeb-group.com

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

Referencia: FERMO_BREW_ACID_TDS_ES_5020226_BEER_Spain

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.

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.