



FERMO Brew Nectar

LSA para la producción de cervezas especiales, ideal para resaltar las notas aromáticas de fruta confitada y fruta amarilla

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMO Brew Nectar es una levadura aromática obtenida por hibridación. Se puede utilizar para la producción de cervezas especiales caracterizadas por perfiles aromáticos complejos con notas de fruta confitada y fruta amarilla. Gracias a la limitada necesidad de nutrientes, esta levadura produce un agradable perfil organoléptico desde las primeras etapas de la fermentación. Esta particular característica también le permite producir cervezas sin alcohol o con bajo contenido de alcohol interrumpiendo la fermentación mediante la reducción de la temperatura del depósito de fermentación (<0.5% vol). Se aconseja el uso del nutriente para levaduras **FERMOPLUS® Fruity** para acentuar las notas aromáticas afrutadas.

Para obtener más detalles técnicos para la producción de cervezas sin alcohol o con bajo contenido de alcohol, ponerse en contacto con el técnico/comercial de su zona.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae*.

Parámetros microbiológicos y físicos:

Células viables	> 10x10 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

Sustancia seca (%): >92

Atenuación aparente estimada: 65-69%*

*Mosto de gravedad normal, 12° Plato, 100% malta de cebada

→ DOSIS DE EMPLEO*

25-50 g/hl a 11-16°C.

FERMO Brew Nectar



→ FORMA DE EMPLEO

Empleo directo de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria esperada para la producción de la cerveza deseada.

Rehidratación:

Disolver la levadura en agua estéril o mosto a 11-16°C en proporción 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la completa suspensión de la levadura. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Usando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® Fruity** para mejorar la vitalidad de la levadura y añadir en la fase de inóculo el enzima **Endozym AGP 120** para aumentar la reducción.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Cepa sensible al SO₂

Ventajas del uso de levadura seca

La gestión y la propagación de muchas cepas de levadura en el interior de una cervecera representa un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, particularmente en la fase de propagación. Por esta razón, el uso de levadura seca activa (LSA) es muy ventajoso: reducción del riesgo microbiológico, fase de latencia reducida, 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 500g in cajas de 1 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. varia a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra filiale di riferimento.*

Referencia: FERMO_BREW_NECTAR_TDS_IT_2031122_BEER_Chile