

# FERMOALE BEL ABBEY

Levadura seca activa para la producción de cerveza de alta fermentación

## TIPOS DE CERVEZA

Es una levadura particularmente adecuada para la producción de cervezas belgas de abadía y trapenses, incluidas ales rubias, dubbel, tripel y quadrupel, así como pale y strong.

## CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

Ofrece notas ricas de ésteres de frutas secas (uvas pasas, dátiles, higos) con ligeros toques fenólicos especiados y un toque de caramelo.

## PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

CEPA DE LA LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEN DE LA CEPA	Bélgica
ATENUACIÓN APARENTE	75-85%   Alto
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	16-25°C   61-77°C
FLOCCULACIÓN	Medio
TOLERANCIA AL ALCOHOL	12% vol.
ÉSTERES TOTALES	Altos
H <sub>2</sub> S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajas
POF (NOTAS FENOLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras viables	$0,5 \times 10^{10}$	UFC/G
Otros tipos de levaduras	$< 10^3$	UFC/G
Mohos	$< 1$	UFC/ml*
Bacterias acéticas	$< 1$	UFC/ml*
Bacterias de ácido láctico	$< 1$	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:

50–80 g/hl de mosto frío a 16–25°C / 61–77°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.

## ENVASES

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.

Referencia: FERMOALE\_BEL\_ABBEY\_TDS\_EN\_2020226\_BEER\_Italy

## 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 16 y 25 °C / 61-77 °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.*