

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°F
FLOCCULACIÓN	Medio
TOLERANCIA AL ALCOHOL	12% vol.
ÉSTERES TOTALES	Altos
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Bajas
POF (NOTAS FENOLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras viables	0,5 x 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 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.

FICHA TÉCNICA

Validez desde: 22/03/2023

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 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 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.

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.

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.

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.