

FERMOALE NEW-E

Levadura seca activa para la producción de cerveza de alta fermentación

TIPOS DE CERVEZA

Es una levadura particularmente adecuada para la producción de cervezas American East Coast-style, incluidas New England IPA (NEIPA), Hazy y Juicy IPA, Hazy pale y pastry stouts.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

Intensifica las notas afrutadas derivadas del lúpulo, especialmente frutas tropicales como mango, maracuyá, guayaba, pomelo, naranjas y limas.

La levadura desempeña un papel importante en la creación de la estructura de la cerveza, donde los azúcares residuales y el alcohol ayudan a crear una sensación en boca más llena y suave.

PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

CEPA DE LA LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEN DE LA CEPA	UK
ATENUACIÓN APARENTE	78% Media
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	16-23°C 61-73°F
FLOCCULACIÓN	Baja
TOLERANCIA AL ALCOHOL	10-11% 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.

DOSIS DE EMPLEO

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

50 - 80g/hl de mosto frío a 16-23°C / 61-73°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

Generalmente 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 16-23°C / 61-73°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 Y CONFECCIÓN

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 en paquetes de 10 kg

Disponible en paquetes de 500 g en paquetes de 1 kg

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.