



FERMO Kveik H



Ceppo Kveik aromatico di lievito secco attivo ad alta fermentazione per la produzione di un'ampia tipologia di birra

→ DESCRIZIONE TECNICA

Un autentico ceppo Kveik ad alta fermentazione proveniente da Hornindal, Norvegia.

È caratterizzato da una fermentazione molto rapida a temperature alte con il raggiungimento dell'attenuazione completa entro 48-72 ore e un'eccezionale capacità di flocculazione.

Questo consente un notevole risparmio energetico e l'ottimizzazione della capacità produttiva della cantina di fermentazione.

Consente di produrre birre chiare con un profilo aromatico pronunciato con note intense ma piacevoli di pesca, mandarino, ananas e mango.

Il lievito ideale per la produzione di birre dagli aromi fruttati e luppolate.

Anche a temperature elevate non produce composti fenolici sgradevoli né alcoli superiori.

L'espressione aromatica degli esteri fruttati è direttamente proporzionale alla temperatura di fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*

Parametri microbiologici e fisici

Lieviti rivivificabili	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Altri Lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri Acetici	< 10 ²	cfu/ml*
Batteri Lattici	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza / 25g	cfu/g

* con l'inoculo di 100g/hL di lievito

Parametri di produzione

Stili di birra: Tutti i tipi di Juicy e torbide ales (p.es.NEIPA/Hazy IPAs, double Hazy IPAs & Hazy pale ales)

Temperatura di fermentazione: 23-37°C , ottimale 28-37°C

Flocculazione e sedimentazione: Medio-Alta

Produzione H2S: Bassa

STA-1: Negativa

FERMO Kveik H



→ DOSI RACCOMANDATE*

50-90 g/hL di mosto freddo a 23-37°C.

→ ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo diretto del lievito:

Inoculare il lievito direttamente nel fermentatore alla temperatura di fermentazione primaria prevista per la produzione della birra voluta.

Reidratazione:

Sciogliere il lievito in acqua sterile o mosto a 18-25°C in proporzione 1:10 e farlo riposare per 20 minuti. Successivamente mescolare bene per ottenere la completa sospensione del lievito. Portare lentamente alla stessa temperatura di fermentazione aggiungendo mosto a brevi intervalli. Dosare l'impasto cremoso di lievito direttamente nel fermentatore.

Opzionale:

Utilizzando la stessa procedura descritta sopra aggiungere il nutriente **FERMOPLUS® GSH** per migliorare la vitalità del lievito.

→ INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Vantaggi dell'utilizzo del lievito secco nella birreria

La gestione e propagazione di molti ceppi di lieviti all'interno di un birrificio rappresenta un punto critico. Il rischio di contaminazione è molto elevato, in particolare nella fase di propagazione. Per questo motivo l'utilizzo di lievito secco attivo (LSA) è molto vantaggioso: riduzione del rischio microbiologico, fase di latenza ridotta, disponibilità di lievito attivo in meno di un'ora.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI**

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Shelf Life: 36 mesi.

Pacchetti da 500g in scatole da 1 kg

Pacchetti da 500g in scatole da 10 kg

* Il dosaggio raccomandato può variare a seconda delle condizioni di lavorazione selezionate dal produttore.

** Il formato 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.