

FERMOALE German K

Levadura seca activa para la elaboración de cerveza de alta fermentación

ESTILOS DE CERVEZA

Levadura adecuada para los estilos tradicionales Kölsch y Altbier, pero también para una gama de cervezas donde es importante el carácter neutro y limpio de la malta, como las Cream Ales y las California Common (un estilo híbrido Ale-Lager).

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS

Ofrece un perfil neutro que permite la expresión de los caracteres de la malta para dar un final seco y limpio. Tiene un nivel muy bajo de diacetilo y sutiles notas de ésteres de pera, manzana y cítricos.

PROPIEDADES DE ELABORACIÓN

CEPA DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEN DE LA CEPA	Alemania
ATENUACIÓN APARENTE	75-80% Media
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	13-21°C 55-70°F
FLOCULACIÓN	Media
TOLERANCIA AL ALCOHOL	11% ABV
ÉSTERES TOTALES	Bajos
H ₂ S (NOTAS AZUFRADAS)	Bajas
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Levaduras revivificables	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Hongos	< 1	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Báctérias lácticas	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Ausencia /25g	cfu/g

* con inoculación de 100 g/hL de levadura

Las levaduras AEB para cerveza son testeadas según elevados y rigurosos estándares y se comercializan solo cuando todos los parámetros de calidad y seguridad han sido superados.

MÉTODO DE INOCULACIÓN/DOSIFICACIÓN

Inocular directamente en el mosto dentro del fermentador, con una dosis de:

50 - 80 g/hl de mosto frío a 13-21°C / 55-70°F

La dosis depende de las condiciones del proceso de elaboración de la cerveza e influirá en el rendimiento de la fermentación y el perfil de sabor final de la cerveza.

Fermentaciones high gravity, con alta concentración de cereales o con elevada acidez pueden requerir una inoculación con una dosis más elevada y el uso de nutrientes para la levadura.

ALMACENAMIENTO

Almacenar preferiblemente en envases sellados al vacío, en condiciones secas e inodoras, a 4°C / 40°F.

Limitar la exposición al aire.

No congelar.

Al abrir el envase, la levadura debe ser utilizada inmediatamente.

La vida útil es de 36 meses a partir de la fecha de producción.

No utilizar después de la fecha de vencimiento indicada en el envase.

ENVASES

Disponibile en paquetes de 500 g en cajas de 1 kg.
Disponibile en paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

Para volúmenes más pequeños o más grandes, comuníquese con nuestro representante local o visite la web AEB Brewing en www.aeb-group.com/ar.

CONTACTO

Para obtener más información, envíe un correo electrónico a info@aeb-group.com o visite el sitio aeb-group.com

AEB Group es líder en levaduras para fermentación, enzimas, filtración y ecobiotecnología en la industria de alimentos y bebidas.

Referencia: FERMOALE_GERMAN_K_TDS_ES_2220323_BEER_Spain

USO

Generalmente se recomienda inocular la levadura seca activa directamente en el mosto sin rehidratarla.

Si la inoculación directa no fuera posible, la levadura se puede hidratar y utilizar en forma líquida.

Para la rehidratación, disolver la levadura seca en agua esterilizada o en mosto a 13-21°C / 55-70°F en una proporción 1:10. Mezclar suavemente y dejar reposar durante aproximadamente 20 minutos.

Mezclar nuevamente suavemente y agregar al mosto frío en el fermentador.

Para evitar el estrés de la levadura, asegurarse de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto es libre de OGM.

Este producto es libre de alérgenos.

Para obtener más información, consulte la ficha de seguridad del producto o comuníquese con el Sector de Calidad de AEB Group.