

FERMOALE AY4

Levedura seca ativa para a produção de cerveja de alta fermentação

ESTILOS DE CERVEJA

É uma levedura muito versátil que pode ser utilizada numa ampla gama de cervejas em estilo inglês e americano, incluindo as pale, as brown e porter.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

Incorpora ligeiras notas de malte com um toque a citrinos. Os ésteres são delicados para dar um final equilibrado, limpo e neutro.

PARÂMETROS CERVEJEIROS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGEM DA ESTIRPE	USA
ATENUAÇÃO APARENTE	84% Elevado
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	16-23°C 61-73°F
FLOCULAÇÃO	Elevado
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	10-11% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Médio
H ₂ S (NOTAS SULFUROSAS)	Baixo
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo
STA-1	Negativo

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Teor de células vivas	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 1	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 1	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Assente /25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

As leveduras de cerveja AEB são testadas segundo padrões elevados e rigorosos e só são lançadas no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.

FICHA TÉCNICA

MÉTODO DE INOCULAÇÃO / DOSES

Inocular diretamente no mosto no interior do fermentador, com uma dose de:

50 – 80 g/hL de mosto frio a 16-23°C / 61-73°F

A dose depende das condições do processo produtivo e irá influenciar o desempenho da fermentação e o perfil gustativo final da cerveja.

Fermentações high gravity, com elevada concentração de cereais ou acidez elevada podem necessitar de uma inoculação com doses mais altas e a utilização de nutrientes para leveduras.

CONSERVAÇÃO

"Uma embalagem selada a vácuo não aberta pode ser armazenada em temperatura ambiente (20°C / 68°F) em condições secas e sem odores.

Também pode ser armazenada em uma câmara frigorífica (4°C / 41°F). Não congelar.

Limitar a exposição ao ar. Após abrir a embalagem, o fermento deve ser utilizado imediatamente.

A durabilidade é de 36 meses a partir da data de produção.

Não utilizar após a data de validade indicada na embalagem.

CONFEZIONI

Disponível em pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.
Disponível em pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.
Disponível em saquetas de 11,5 g em caixas de 20.

Para volumes menores ou maiores, visite a plataforma eCommerce da AEB Brewing no site aeb-group.com.

CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para info@aeb-group.com ou visite o site aeb-group.com

A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.

APLICAÇÃO

Em geral, é recomendado inocular a levedura seca ativa diretamente no mosto sem reidratá-la.

Se a inoculação direta não for possível, a levedura pode ser hidratada e utilizada na forma líquida.

Para reidratar, misturar a levedura seca em água estéril ou em mosto a 16-23°C / 61-73°F numa proporção de 1:10.

Agitar delicadamente e deixar repousar durante pelo menos 20 minutos.

Depois, delicadamente agitar novamente e adicionar ao mosto arrefecido no fermentador.

Para evitar o estresse da levedura, assegurar-se de que as oscilações de temperatura sejam mínimas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não deriva de OGM.

Este produto é alergénio free.

Para mais informações, consultar a ficha de dados de segurança do produto (MSDS) ou contactar o Controlo de Qualidade do Grupo AEB.