

FERMOLAGER Munich Heritage

Lievito secco attivo per la produzione di birra a bassa fermentazione

Selezionato per la fermentazione di birre lager tradizionali tedesche con bassi livelli di diacetile e un finale pulito e morbido.

STILI DI BIRRA

Una vasta gamma di birre in stile lager tedesco tradizionale, tra cui ma non solo.

Munich Helles, German Pilsner, Märzen, Dunkles, Bocks, Doppelbocks e una vasta gamma di lager in stile europeo, Bohemian pilsner, Lager scandinave e Viennesi.

FERMOLAGER Munich Heritage è un ceppo di lievito lager molto versatile, perfetto come lievito base.

PROPRIETÀ DI BIRRIFICAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGINE DEL CEPPO	Monaco di Baviera (Germania)
ATTENUAZIONE APPARENTE	78-80% Media
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	10-14°C 50-57°F
FLOCCULAZIONE	Medio-Alta
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	9-10% ABV
ESTERI TOTALI	Bassi
H ₂ S (NOTE SOLFORICHE)	Basse
STA-1	Negative

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

FERMOLAGER Munich Heritage fornisce una sensazione in bocca pulita e morbida, lasciando un corpo maltato ben bilanciato nella birra.

I livelli di diacetile sono bassi, così come gli esteri, i composti solforati e gli alcoli superiori. Questo ceppo consente al birraio di esaltare il carattere dei luppoli nobili tedeschi e di altre varietà europee.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 1	cfu/ml*
Batteri lattici	< 1	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Absent/25g	

*con inoculo di 100g/hl di lievito

I lieviti di birra AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono stati superati.

METODO DI INOCULO / DOSAGGIO

Inoculare direttamente nel mosto nel fermentatore con un tasso di inoculazione di:

75 - 100g/hl di mosto freddo a 10-14°C / 50-57°F.

Il tasso di inoculazione dipende dalle condizioni del processo di birrificazione e influenzera le prestazioni della fermentazione e il profilo gustativo finale della birra.

Fermentazioni con alta densità, alti livelli di adjunct o alta acidità potrebbero richiedere tassi di inoculazione più elevati e l'aggiunta di nutrienti per lieviti.

UTILIZZO

In genere si raccomanda di inoculare il lievito secco attivo direttamente nel mosto senza reidratarlo.

Se l'inoculo diretto non fosse possibile, il lievito può essere idratato e utilizzato in forma liquida.

Per la reidratazione, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o in mosto a 18-25°C | 64-77°F in proporzione 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Mescolare ancora delicatamente e aggiungere al mosto raffreddato nel fermentatore.

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

CONSERVAZIONE

Una confezione sigillata sottovuoto non aperta può essere conservata a temperatura ambiente (20°C / 68°F) in condizioni asciutte e prive di odori.

È possibile la conservazione in una cella frigorifera (4°C / 41°F). Non congelare.

Limitare l'esposizione all'aria. Una volta aperta la confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto è GMO free.

Questo prodotto è allergen-free.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.

CONFEZIONI

Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 10 kg

Disponibile in pacchetti da 500 g in confezioni da 1 kg

Formati alternativi possono essere disponibili – contattare il nostro customer service.

CONTACT US

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a info@aeb-group.com o visitare il sito aeb-group.com

AEB Group è leader nel settore dei lieviti, per fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle eco-biotecnologie nell'industria alimentare e delle bevande.

Referenza: FERMOLAGER_MUNICH_HERITAGE_TDS_IT_2031225_BEER_Italy