

# FERMOLAGER Munich Heritage

## Levadura seca activa para la producción de cerveza de baja fermentación

Seleccionada para la fermentación de cervezas lager tradicionales alemanas con bajos niveles de diacetilo y un final limpio y suave.

### ESTILOS DE CERVEZA

Una amplia gama de cervezas de estilo lager alemán tradicional, entre las que se incluyen, pero no se limitan a ellas: Munich Helles, German Pilsner, Märzen, Dunkles, Bocks, Doppelbocks y una amplia gama de lagers de estilo europeo, Bohemian Pilsner, lagers escandinavas y vienesas.

**FERMOLAGER Munich Heritage** es una cepa de levadura lager muy versátil, perfecta como levadura base.

### PROPIEDADES DE LA CERVEZA

<b>CEPA DE LEVADURA:</b>	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
<b>ORIGEN DE LA CEPA:</b>	Múnich (Alemania)
<b>ATENUACIÓN APARENTE:</b>	78-80%   Media
<b>TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:</b>	10-14°C   50-57°F
<b>FLOCULACIÓN:</b>	Medio-Alta
<b>TOLERANCIA AL ALCOHOL</b>	9-10% ABV
<b>ÉSTERES TOTALES:</b>	Bajos
<b>H<sub>2</sub>S (NOTAS SULFUROSAS)</b>	Bajas
<b>STA-1</b>	Negativo

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y DE SABOR

**FERMOLAGER Munich Heritage** proporciona una sensación en boca limpia y suave, dejando un cuerpo maltoso bien equilibrado en la cerveza.

Los niveles de diacetilo son bajos, al igual que los ésteres, los compuestos sulfurados y los alcoholes superiores. Esta cepa permite al cervecero resaltar el carácter de los lúpulos nobles alemanes y de otras variedades europeas.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Contenido en cõlulas vivas	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moho	< 10	cfu/ml*
Bacterias acõticas	< 1	cfu/ml*
Bacterias lpscticas	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Absent / 25g	

\*con inõculo de 100g/hl de levadura

Las levaduras de cerveza AEB son probadas segùn estãndares elevados y rigurosos y se comercializan solo cuando todos los parãmetros de calidad, seguridad y fiabilidad han sido superados.

## MÉTODO DE INÓCULO / DOSIFICACIÓN

Inocular directamente en el mosto en el fermentador, utilizando una tasa de inoculación de:

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

La tasa de inoculación depende de las condiciones del proceso de elaboración de la cerveza y afectará el rendimiento de la fermentación y el perfil de sabor final de la cerveza.

Fermentaciones con alta densidad, altos niveles de adjuntos o alta acidez pueden requerir tasas de inoculación más altas y la adición de nutrientes para levaduras.

## CONSERVACIÓN

Un paquete sellado al vacío sin abrir puede conservarse a temperatura ambiente (20°C / 68°F) en condiciones secas y sin olores.

Es posible la conservación en una cámara frigorífica (4°C / 41°F). No congelar.

Limitar la exposición al aire. Una vez abierto el paquete, la levadura debe ser utilizada inmediatamente.

La duración de conservación es de 36 meses desde la fecha de producción.

No utilizar después de la fecha de caducidad indicada en el paquete.

## CONFECCIONES

Disponible en paquetes de 500 g en envases de 1 kg

*Formatos alternativos pueden estar disponibles – contactar con nuestro servicio de atención al cliente.*

## CONTACTO

Para más información, envíe un correo electrónico a [info@aab-group.com](mailto:info@aab-group.com) o visite nuestra web [aab-group.com](http://aab-group.com).

AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentación, los enzimas, la filtración y las eco-biotecnologías en la industria alimentaria y de bebidas.

Referencia: FERMOLAGER\_MUNICH\_HERITAGE\_TDS\_ES\_2190325\_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 18-25°C / 64-77°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 más información, consulte la hoja de seguridad del producto (MSDS) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group.*