



FERMO Brew Berry



LSA para a produção de cervejas especiais, ideal para evidenciar as notas aromáticas a mirtilo, groselha preta e framboesa.

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMO Brew Berry é uma levedura aromática, obtida pela hibridação de duas estirpes. Pode ser usada para a produção de cervejas especiais caracterizadas por perfis aromáticos complexos com notas a mirtilos, groselha preta e framboesa. Graças à baixa necessidade de elementos nutritivos, esta levedura produz um agradável perfil organolético já nos estágios iniciais de fermentação.

Esta característica particular permite ainda produzir de cervejas sem álcool ou de baixo teor alcoólico, através do método de interrupção da fermentação por meio do abaixamento da temperatura da cuba de fermentação (<0,5% vol.). É, no entanto, aconselhado usar um nutriente para leveduras para acentuar as notas aromáticas a frutos silvestres.

Para obter informações técnicas adicionais sobre a produção de cervejas não alcoólicas ou de baixo teor alcoólico, contactar o serviço técnico/comercial local.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*.

Levedura seca ativa (LSA), agente de reidratação E491

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 10x10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	ausência / 25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

Matéria seca (%): >92

→ DOSES RECOMENDADAS*

25-50 g/hL a 11-25°C.

FERMO Brew Berry



→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Utilização direta da levedura:

Inocular a levedura diretamente no fermentador, à temperatura da fermentação primária prevista para a produção da cerveja pretendida.

Reidratação:

Reidratar a levedura em água estéril ou mosto a 11-25°C, na proporção de 1:10 e deixar repousar durante 20 minutos. A seguir, misturar muito bem para obter a completa suspensão da levedura e, lentamente, levar à temperatura de fermentação através da adição de mosto em intervalos curtos. Dosear a massa cremosa de levedura diretamente no fermentador.

Opcional:

Utilizando o mesmo procedimento acima descrito, adicionar o nutriente **FERMOPLUS® GSH** para melhorar a vitalidade da levedura e, na fase de inoculação, adicionar a enzima **Endozym AGP 120** para aumentar o grau de atenuação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpe sensível ao SO₂

Vantagens da utilização da levedura seca

A gestão e a propagação de muitas estirpes de leveduras dentro de uma cervejaria é um ponto crítico. O risco de contaminação é muito elevado, em particular, na fase de propagação. Por isso, a utilização de levedura seca ativa (LSA) é muito vantajoso: redução do risco microbiológico, fase de latência curta, disponibilidade da levedura ativa em menos de uma hora.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, afastada de fontes de luz, num ambiente seco e sem odores. Conservar, de preferência, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Usar imediatamente após a abertura. Validade: 36 meses.

Pacotes de 500g em cartões com 1 kg.

**Observações: a dosagem recomendada pode variar de acordo com as condições de laboração selecionadas pelo fabricante. O formato altera consoante o país de origem. Para quantidades e formatos exatos, entrar em contato com nossos técnicos-comerciais ou com a filial AEB local. filiale di riferimento.*

Referência: FERMO_BREW_BERRY_TDS_PT_1210820_BEER_Brazil