



FERMO Brew Berry



LSA per la produzione di birre speciali, ideale per esaltare le note aromatiche di mirtillo, ribes nero e lampone

→ DESCRIZIONE TECNICA

FERMO Brew Berry è un lievito aromatico ottenuto dall'ibridizzazione di due ceppi. Può essere utilizzato per la produzione di birre speciali caratterizzate da profili aromatici complessi con note di mirtillo, ribes nero e lampone. Grazie all'esigua necessità di elementi nutritivi, questo lievito produce un piacevole profilo organolettico già nelle prime fasi di fermentazione. Questa particolare caratteristica permette inoltre di produrre birre analcoliche, o a basso contenuto di alcool, attraverso il metodo dell'interruzione della fermentazione mediante abbattimento della temperatura del tank di fermentazione (<0,5%vol). É comunque consigliabile l'impiego di un nutriente per lieviti per accentuare le note aromatiche di frutti di bosco

Per maggiori dettagli tecnici per la produzione di birre analcoliche o a basso contenuto di alcool, contattare il referente tecnico/commerciale di zona.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*.

Lievito secco attivo (LSA) e agente di reidratazione E491

Parametri microbiologici e fisici

Lieviti Rivivificabili	> 10x10 ⁹	cfu/g
Altri Lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri Acetici	< 10 ²	cfu/ml*
<i>Lactic bacteria</i>	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Assenza / 25g	cfu/g

*con inoluco di 100g/hL di lievito

Sostanza secca (%): >92

→ DOSI RACCOMANDATE*

25-50 g/hL a 11-25°C.

FERMO Brew Berry



→ ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo diretto del lievito:

Inoculare il lievito direttamente nel fermentatore alla temperatura della fermentazione primaria prevista per la produzione della birra voluta.

Reidratazione:

Sciogliere il lievito in acqua sterile o mosto a 11-25°C in proporzione 1:10 e farlo riposare per 20 minuti. Successivamente mescolare bene per ottenere la completa sospensione del lievito. Portare lentamente alla stessa temperatura di fermentazione aggiungendo mosto a brevi intervalli. Dosare l'impasto cremoso di lievito direttamente nel fermentatore.

Opzionale:

Utilizzando la stessa procedura descritta sopra aggiungere il nutriente **FERMOPLUS® GSH** per migliorare la vitalità del lievito ed aggiungere nella fase di inoculo l'enzima **Endozym AGP 120** per aumentare l'attenuazione.

→ INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Ceppo sensibile a SO₂

Vantaggi dell'utilizzo del lievito secco

La gestione e propagazione di molti ceppi di lieviti all'interno di un birrifico rappresenta un punto critico. Il rischio di contaminazione è molto elevato, in particolare nella fase di propagazione. Per questo motivo l'utilizzo di lievito secco attivo (LSA) è molto vantaggioso: riduzione del rischio microbiologico, fase di latenza ridotta, disponibilità di lievito attivo in meno di un ora.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo originale sigillato, lontano da fonti di luce, in un'ambiente inodore e asciutto. Conservare preferibilmente a una temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Usare immediatamente dopo l'apertura. Shelf Life: 36 mesi.

Pacchetti da 500g in scatole da 1 kg.

**nota bene: il dosaggio raccomandato può variare a seconda delle condizioni di lavorazione selezionate dal produttore. Il formato varia a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra filiale di riferimento.*

Referenza: FERMO_BREW_BERRY_TDS_IT_1210820_BEER_Italy