



FERMO Brew Citrus



LSA per la produzione di birre speciali, ideale per esaltare le note aromatiche citriche ed erbacee

→ DESCRIZIONE TECNICA

FERMO Brew Citrus è un lievito aromatico ottenuto dall'ibridizzazione. Può essere utilizzato per la produzione di birre speciali caratterizzate da profili aromatici complessi con note citriche ed erbacee. 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). È comunque consigliabile l'impiego di un nutriente per lieviti per accentuare le note aromatiche citriche ed erbacee.

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 11-16°C.

FERMO Brew Citrus



→ 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 11-16°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 birrificio 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_CITRUS_TDS_IT_1210820_BEER_Italy