



# FERMO Brew Nectar

LSA para a produção de cervejas especiais, ideal para evidenciar notas aromáticas a frutas cristalizadas e frutas amarelas

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**FERMO Brew Nectar** é uma levedura obtida por hibridação. Pode ser utilizada para a produção de cervejas especiais caracterizadas por perfis aromáticos complexos, com notas a frutas cristalizadas e frutas amarelas. 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 a produção 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 o nutriente para leveduras **FERMOPLUS® Fruity** para acentuar as notas aromáticas frutadas.

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 <sup>9</sup>	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 <sup>2</sup>	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 11-16°C.

# FERMO Brew Nectar



## → 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 11-16°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® Fruity** 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 SO<sub>2</sub>

### 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.filiale di riferimento.*

Referência: FERMO\_BREW\_NECTAR\_TDS\_PT\_1210820\_BEER\_Brazil