



FERMO Kveik SV



Cepa Kveik aromática de levadura seca activa de alta fermentación para la producción de una amplia gama de cervezas

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una auténtica cepa Kveik de alta fermentación procedente de Voss, Noruega.

Se caracteriza por una fermentación muy rápida a altas temperaturas alcanzando la atenuación completa en 48-72 horas y tiene una capacidad de floculación excepcional.

Esto permite un ahorro energético considerable y la optimización de la capacidad de producción de la sala de fermentación.

Permite elaborar cervezas ligeras con un perfil aromático neutro con ligeras notas de piel de naranja y cítricos.

La cepa Kveik es una levadura seca activa de alta fermentación para la elaboración de una amplia gama de cervezas.

Incluso a altas temperaturas, no produce compuestos fenólicos desagradables o alcoholes superiores.

La expresión aromática de los ésteres afrutados es directamente proporcional a la temperatura de fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae*

Parámetros microbiológicos y físicos

Levaduras revivificables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Hongos	< 10	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Báctérias lácticas	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Ausencia / 25g	cfu/g

* con el jnóculo de 100 g/hL de levadura

Parámetros de producción

Estilos de cerveza: Amplia gama de cervezas, principalmente Juciy ale y Hazy ales contemporanee (Ejemplo: NEIPA / Hazy IPAs, Double Hazy IPAs & Hazy Pale ales)

Temperatura de fermentación: 20-40°C, óptima 34-40°C

Floculación y sedimentación: Media a alta

Producción de H₂S: Baja

STA-1: Negativa

FERMO Kveik SV



→ DOSIS RECOMENDADA*

50-90 g/hL De mosto frío 20-40°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Uso directo de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria requerida para la producción de la cerveza deseada.

Rehidratación:

Disolver la levadura en agua esterilizada o mosto a 18-25 ° C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la suspensión completa de la levadura. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Usando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® GSH** para mejorar la vitalidad de la levadura.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Ventajas de usar levadura seca en las cerveceras

La gestión y propagación de muchas cepas de levadura dentro de una cervecería es un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, especialmente en la fase de propagación. Por este motivo, el uso de la levadura seca activa (LSA) es muy ventajoso: reducción del riesgo microbiológico, fase de latencia reducida, disponibilidad de levadura activa en menos de una hora.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN**

Conservar en la confección original sellada, protegida de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar preferentemente a una temperatura <20 C. No congelar. Utilizar inmediatamente después de abrir el paquete.

Vida útil: 36 meses.

Paquetes de 500 gr en cajas de 1 kg

Paquetes de 500 gr en cajas de 10 kg

* La dosis recomendada puede variar según las condiciones de procesamiento seleccionadas por el fabricante.

** El formato varía según el país de origen. Para conocer las cantidades y los formatos exactos, comuníquese con nuestros técnicos comerciales o con nuestra filial en la zona.