



FERMO R03

Levedura de alto rendimento para uma fermentação em garrafa otimizada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermo R03 é uma Levedura Seca Ativa (LSA) selecionado de modo específico para a fermentação em garrafa e em fusto. Possui uma boa resistência ao álcool, uma dinâmica de fermentação rápida e uma elevada atitude na sedimentação. **Fermo R03** metaboliza somente os açúcares simples, o que facilita a dosagem dos açúcares e a padronização da cerveja refermentada. A levedura fica compacta na base da garrafa ou do fusto, o que é ideal para o rendimento e a qualidade.

Organolepticamente neutra, a levedura permite a conservação das características da fermentação principal ou das matérias primas, que sejam os maltes especiais, o lúpulo as iguarias utilizadas.

Uma elevada vitalidade desta cepa garante o sucesso da fermentação em garrafa e a qualidade do produto terminado (Alc., CO₂, pH, O₂).

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Parâmetros físicos e microbiológicos

Substância seca (%): 95 (+/-1)

Células vivas (ufc/g): 2.0 10¹⁰

Leveduras indígenas (ufc/g): Abs.

Bactérias acéticas (ufc/g): Abs.

Bactérias lácticas (ufc/g): <1.0 10⁵

E.coli (ufc/g): Abs.

Os laboratórios AEB são equipados com biofermentadores para analisar todas as cepas e os lotes.

→ DOSES RECOMENDADAS

Cerveja filtrada: 5-7 g/hL

Cerveja não filtrada: 4-5 g/hL

IPA ou cerveja >7,5%: 8-10 g/hL

Cálculo em base ao açúcar adicionado

Dosagem	CO ₂	Pressão (25°C)	Álcool
3 g/L	1.44 g/L	X	0.18%
5 g/L	2.40 g/L	0.70 bar	0.30%
7 g/L	3.36 g/L	1.30 bar	0.35%
9 g/L	4.32 g/L	2.00 bar	0.50%
12 g/L	5.76 g/L	3.00 bar	0.60%





FERMO R03

→ MODO DE APLICAR

Reidratação

Adicionar 10–20 vezes o peso em água estéril, preferencialmente entre 18°C e 20°C. Deixar 20 minutos em leve agitação.

Fermoplus GSH pode ser adicionado à escolha como nutriente para otimizar a vitalidade das células. ReactivateuÖr 60/B foi estudado para permitir alcançar as melhores condições de reidratação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vantagens do uso de leveduras secas em cervejaria

A gestão de várias cepas de levedura e a sucessiva propagação são elementos importantes na cervejaria. Além disso existem notáveis riscos de contaminação, especialmente em propagação. Usar uma Levedura Seca Ativa (LSA) selecionado comporta numerosas vantagens: redução dos riscos de contaminação, baixa latência de fermentação, disponibilidade após ½ hora de reidratação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenagem ideal entre 4°C e 10°C em ambiente seco.

Sacos de 500 g.

Caixas de 10 kg.

