



FERMO R03



Lievito Secco Attivo per rifermentazione in bottiglia o keg

→ DESCRIZIONE TECNICA

Lievito secco attivo per la rifermentazione della birra in bottiglia o fusto, questo lievito è stato selezionato per la sua velocità di fermentazione, rapida flocculazione e capacità di formare un sedimento compatto. **FERMO R03** si distingue per la capacità di assimilare zuccheri semplici e non essendo in grado di metabolizzare il maltotriosio, facilita il dosaggio degli zuccheri e la standardizzazione della birra rifermentata. Il lievito presenta un aspetto compatto sul fondo di bottiglie e fusti. L'elevata vitalità di questo ceppo garantisce il successo della rifermentazione in bottiglia e la qualità del prodotto finito.

Questo lievito non modifica le caratteristiche organolettiche della birra confezionata, preservandone gli aromi della fermentazione primaria, così come quelli delle materie prime impiegate per la produzione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppo di lievito: *Saccharomyces cerevisiae*

Parametri microbiologici e fisici

Lieviti rivivificabili	> 5 x 10 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
<i>Salmonella spp</i>	Assenza / 25g	cfu/g

* con l'inoloco di 100g/hL di lievito

Parametri di produzione

Stili di birra: per tutte le birre fermentate in bottiglia

Cinetica di fermentazione: veloce.

Range di temperatura di fermentazione: 12-25°C

Attenuazione apparente: 95%

Capacità di flocculazione e sedimentazione: molto elevata

FERMO R03



→ DOSI RACCOMANDATE

Birra filtrata: 2-7 g/hL

Birra non filtrata: 4-5 g/hL

Birra forte (>6,0%ABV) >7,5 %: 8-10 g/hL

Calcolo della CO₂ basato su zucchero aggiunto

Dosaggio	CO ₂	Pressione (25°C)	Alcool
3 g/L	1.44 g/L	X	0.18%
5 g/L	2.40g/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%

→ MODALITÀ D'USO*

Reidratazione:

Aggiungere da 10 a 20 volte il suo peso in acqua sterile, idealmente tra 12°C e 25°C. Mescolare delicatamente per 20-30 minuti.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI*

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Durata: 36 mesi.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10

Pacchetti da g 100 netti in scatole da kg 2

**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_R03_TDS_IT_2040820_BEER_italy