



FERMOALE

Levadura que produce ésteres característicos de manzana y cítricos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoale, de origen escoces, es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* para alta fermentación, utilizando para la producción de cervezas especiales.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae*), agente de rehidratación.

Materia seca %: 95 (+/-1)

Células vivas (ufc/g): $>7 \times 10^9$

Levaduras indígenas (u/mL): <1

Bacterias acéticas (u/mL): <1

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis para mostos de 12°P a 16°P: De 60 a 100 g/hL.

Temperatura de fermentación: 18°C a 25°C.

La dosificación puede ser incrementada a temperaturas de fermentación más bajas.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratación: adicionar 10-20 veces el peso en agua estéril, ideal entre 18°C y 20°C. Mantener durante 20 minutos con ligera agitación. Fermoplus GSH puede ser adicionado como nutriente para optimizar la viabilidad de las células.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Ventajas del empleo de levaduras secas en cervecería:

La gestión de varias cepas de levadura y la posterior propagación son elementos importantes en cervecería. Además son notables los riesgos de contaminación, en particular en propagación. Usar una Levadura Seca Activa (LSA) seleccionada comporta numerosas ventajas: reducción de los riesgos de contaminación, baja latencia de fermentación, disponibilidad después ½ hora de rehidratación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenaje ideal entre 4°C y 10°C en ambiente seco.

Paquetes de 500 g.

Cajas de 10 kg.

