



FERMOALE

Levedura para cervejas Ale, cepa *Saccharomyces cerevisiae*

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoale é uma cepa de levedura para usar na produção de cervejas de alta fermentação. Foi selecionada de modo especial para a produção de cervejas Ale e de outros tipos de cerveja de alta fermentação.

Fermoale provém do Reino Unido e é hoje utilizado por numerosas cervejarias comerciais. A sua capacidade fermentativa é excelente. O aroma final é suficientemente neutro, os ésteres se percebem só levemente e, portanto, o perfil aromático do lúpulo fica evidenciado.

A duração da fermentação depende da quantidade de levedura dosada, pelo tratamento durante a propagação, pela temperatura de fermentação e pelo grau alcoólico. Normalmente, pode ser completada em 4-5 dias, se a temperatura for superior a 18°C. Para cervejas de elevada graduação alcoólica, se aconselha o uso de Fermocel SB (nutriente para leveduras).

→ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura (*Saccharomyces Cerevisiae*), agente de reidratação.

→ DOSES RECOMENDADAS

A dosagem padrão é de 60-100 g/hL.

Menor é a temperatura, maior será a dosagem aconselhada em g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Em água estéril à uma temperatura de 30-35°C. Misturar a levedura ao mosto estéril ou água, em proporção 1:10 de peso, por aproximadamente 30 minutos, para obter uma mistura cremosa. Sucessivamente misturar bem por 20 minutos e rasfriar a 20°C adicionando mosto em breves intervalos.

Dosar a massa cremosa de levedura diretamente no fermentador. É também possível distribuir a levedura sobre a parte superior do mosto, no tanque de fermentação, e então misturar, dosando oxigênio.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes à vácuo de 500 g em caixas de 1 kg.

Pacotes à vácuo de 500 g em caixas de 10 kg.

