



FERMOALE

.....

Cervejas Ale, Porter, Stout

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoale foi selecionada no Reino Unido, é uma estirpe da espécie *Saccharomyces cerevisiae* utilizada para a produção de cervejas especiais de alta fermentação. Ela produz ésteres com características típicas de uma Pale Ale.

A gestão das diferentes estirpes de leveduras e o acompanhamento da sua propagação é um fator importante na fabricação de cerveja. Os riscos de contaminação são significativos, particularmente na fase da propagação. É por isso que o uso de estirpes de leveduras secas ativas (LSA) selecionadas tem muitas vantagens: redução de riscos microbiológicos, baixa latência de fermentação, disponibilidade fermentativa ½ hora após a reidratação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Matéria seca, Células vivas, Leveduras indígenas, Bactérias acéticas, Bactérias láticas, E. coli.

→ DOSES RECOMENDADAS

Doses para os mostos de 12°P a 16°P: 60 a 100g/hL.

Temperatura de fermentação: 18 a 25°C.

À temperaturas de fermentação mais baixas as doses a utilizar devem ser aumentadas.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar em 10 a 20 vezes o seu peso em água limpa e sem cloro, de preferência entre 18°C e 25°C. Esperar entre 20 a 30 minutos com agitação suave para uma completa reidratação.

Fermoplus GSH pode ser opcionalmente adicionado como um nutriente para otimizar a viabilidade das leveduras.

Reactivateur 60 / B também é recomendado para ajudar a alcançar as melhores condições de reidratação.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Manter em local limpo, seco e fresco (temperatura ideal: entre 4-10°C). Validade: até 36 meses, quando mantido fechado em sua embalagem original.

Pacotes laminados, a vácuo, com 500 g, em cartões com 20 kg.

