



FERMOALE AY4



Levedura seca ativa para a produção de cervejas Ale em estilo americano ou inglês

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Levedura muito versátil, de origem americana, para a produção de cervejas Ale em estilo americano e inglês (ex. APA, IPA, Imperial/Double IPA, Imperial Stout, Imperial Porter, Brown Ale, American Barley Wine, etc.). Apresenta uma ótima capacidade atenuante, uma elevada velocidade de fermentação e é mediamente flocculante.

FERMOALE AY4 desenvolve um perfil aromático neutro e limpo, com níveis de diacetilo muito baixos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência / 25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

Substância seca (%): 95 (+/-1)

Densidade: 1,008 g / cm³

Parâmetros de produção

Estilos de cerveja: todos os tipos de Ale americanas (desde aquelas de baixo teor alcoólico às fortes). Muito versátil.

Cinética de fermentação: veloz. 7 dias a 22°C, 13 dias a 12°C para 12°P.

Intervalo de temperatura de fermentação: 12-28°C.

Atenuação aparente: 75-80%

Capacidade de flocculação e sedimentação: elevada

→ DOSES RECOMENDADAS*

50-100 g / hL de mosto frio a 18-25°C

FERMOALE AY4



PERFIL ORGANOLÉTICO DA CERVEJA COM FERMOALE AY4 (Em conformidade com ASBC & DLG) 18°P 22°C



→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Utilização direta da levedura:

Inocular a levedura diretamente no fermentador à temperatura da fermentação primária prevista para a produção da cerveja pretendida.

Reidratação:

Hidratar a levedura em água estéril ou mosto a 18-25°C na proporção de 1:10 e deixar em repouso durante 20 minutos. Lentamente, levar à mesma temperatura de fermentação adicionando mosto em intervalos curtos. Adicionar a massa cremosa de levedura diretamente no fermentador.

Opcional:

Utilizando o mesmo procedimento acima descrito, adicionar o nutriente **FERMOPLUS® GSH** para melhorar a vitalidade da levedura.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vantagens no uso da levedura seca em cervejaria

A gestão e propagação de muitas estirpes dentro de uma cervejaria representa um ponto crítico. O risco de contaminação é muito elevado, em particular na fase de propagação. Por essa razão, a utilização de levedura seca ativa (LSA) é muito vantajosa: redução do risco microbiológico, reduzida fase de latência, disponibilidade de levedura ativa em menos de uma hora.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, afastada de fontes de luz, num ambiente seco e sem odores. Conservar, de preferência, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Usar imediatamente após a abertura.

Validade: 36 meses.

Pacotes de 500 g em cartões com 1 kg
Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg

***Observações:** la dosagem recomendada pode variar de acordo com as condições de laboração selecionadas pelo fabricante. O formato altera consoante o país de origem. Para quantidades e formatos exatos, entrar em contato com nossos técnicos-comerciais ou com a filial AEB local.