



FERMOALE Bel-Abbey



LSA per la produzione di birre Ale in stile belga

→ DESCRIZIONE TECNICA

Lievito ad alta fermentazione di origine belga selezionato per la produzione di un'ampia gamma di Ale come le birre d'Abbazia (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale.

Questo lievito conferisce un profilo aromatico complesso ma allo stesso tempo pulito con delicate note fenoliche arricchite da aromi di frutta matura. **FERMOALE Bel-Abbey** possiede buona capacità di fermentazione e fermenta molto velocemente, è mediamente flocculante e sedimenta abbastanza velocemente alla fine della fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppo: *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: Belgian Abbey Ales (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel), Belgian Pale Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Blonde Ale and Belgian Pale Ale. Molto versatile.

Range di temperatura di fermentazione: 12-22°C

Capacità di flocculazione e sedimentazione: media

→ DOSI RACCOMANDATE*

Da 40-80 g/hL a 16-24°C.

FERMOALE Bel-Abbey



→ ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo diretto del lievito:

Inoculare il lievito direttamente nel fermentatore alla temperatura della fermentazione primaria prevista per la produzione della birra voluta.

Reidratazione:

Sciogliere il lievito in acqua sterile o mosto a 18-25°C in proporzione 1:10 e farlo riposare per 20 minuti. Successivamente mescolare bene per ottenere la completa sospensione del lievito. Portare lentamente alla stessa temperatura di fermentazione aggiungendo mosto a brevi intervalli. Dosare l'impasto cremoso di lievito direttamente nel fermentatore.

Opzionale:

Utilizzando la stessa procedura descritta sopra aggiungere il nutriente **FERMOPLUS® GSH** per migliorare la vitalità del lievito.

→ INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Vantaggi dell'utilizzo del lievito secco nella birreria

La gestione e propagazione di molti ceppi di lieviti all'interno di un birrificio rappresenta un punto critico. Il rischio di contaminazione è molto elevato, in particolare nella fase di propagazione. Per questo motivo l'utilizzo di lievito secco attivo (LSA) è molto vantaggioso: riduzione del rischio microbiologico, fase di latenza ridotta, disponibilità di lievito attivo in meno di un'ora.

→ STORAGE AND PACKAGING*

Conservare nell'imballo originale sigillato, lontano da fonti di luce, in un'ambiente inodore e asciutto. Conservare preferibilmente a una temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Usare immediatamente dopo l'apertura.

Shelf Life: 36 mesi.

Pacchetti da 500g in scatole da 1 kg
Pacchetti da 500g in scatole da 10 kg

**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: FERMOALE_BEL_ABBEY_TDS_IT_1080920_BEER_Italy