SCHEDA TECNICA

AEB®

FERMOALE German K

ALLERGEN FREE GMO FREE

Ceppo di lievito secco attivo ad alta fermentazione per la produzione di birre tedesche tradizionali in stile Koelsch & Alt.

DESCRIZIONE TECNICA

Lievito tedesco ad alta fermentazione per la produzione di birre in stile Koelsch e Alt.
Questo lievito è caratterizzato da un'espressione aromatica elegante che consente di mettere in evidenza l'aromaticità dei luppoli nobili e gli aromi del malto permettendo di ottenere una birra con un finale secco e pulito.
Produce livelli molto bassi di diacetile e sottili note di esteri fruttati con reminiscenze di pera, agrumi, mela e prugna.

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*
Batteri Lattici	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
E.coli	< 10	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Assenza / 25g	cfu/g

* con l'inoculo di 100g/hL di lievito

Parametri di produzione

Stili di birra: Birre in stile Koelsch, Altbier e un ampio spettro di stili ale con carattere fruttato e pulito con livelli di diacetile bassi o impercettibili
Temperatura di fermentazione: 13-21°C
Flocculazione e sedimentazione: Media
Produzione H_2S: Bassa
STA-1: Negativa

Referenza: FERMOALE_GERMAN_K_TDS_IT_0121021_BEER_Italy

AEB SPA - Via Vittorio Arici 104 S. Polo - 25134 Brescia (Italy) - Tel. +39 030 23071
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

FERMOALE German K

DOSI RACCOMANDATE*

40-80 g/hL di mosto freddo a 16-23°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo diretto del lievito:
Inoculare il lievito direttamente nel fermentatore alla temperatura di 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.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI**

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Shelf Life: 36 mesi.

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

** 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_GERMAN_K_TDS_IT_0121021_BEER_Italy

AEB SPA - Via Vittorio Arici 104 S. Polo - 25134 Brescia (Italy) - Tel. +39 030 23071
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com