



FERMO Brew Acid



LSA para la producción de cervezas ácidas

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMO Brew Acid es una levadura natural (*Lachancea thermotolerans*) que produce ácido láctico en las primeras fases de la fermentación alcohólica, lo que permite la producción de cervezas ácidas mediante un proceso de fermentación reproducible y fácil gestión. **FERMO Brew Acid** es una levadura capaz de producir altas concentraciones de ácido láctico, un componente característico del gusto ácido de las cervezas de fermentación espontánea. **FERMO Brew Acid** dispone de forma natural de los genes que codifican las enzimas lactato deshidrogenasas y alcohol deshidrogenasa, que pueden catalizar la producción de alcohol y ácido láctico simultáneamente, en un proceso metabólico llamado «primary souring». Esta técnica permite a los cerveceros producir cervezas ácidas evitando el uso de bacterias lácticas y el «kettle souring», reduciendo los costos y tiempos de producción, pero manteniendo la complejidad y los aromas típicos de las fermentaciones espontáneas.

FERMO Brew Acid permite la producción de cervezas ácidas a través de un proceso de acidificación controlado y reproducible. **FERMO Brew Acid** es compatible con el uso de cualquier levadura de cerveza o proceso de producción tradicional, por lo que es la levadura ideal para la producción de cualquier cerveza ácida.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Lachancea thermotolerans* (Ex- *Kluyveromyces thermotolerans*).

Parámetros microbiológicos y físicos

Células viables	> 10x10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ²	cfu/g
Hongos	< 10	cfu/ml*
Bacterias Acéticas	< 10	cfu/ml*
Bacterias Lácticas	< 10 ²	cfu/ml*
Coliforme	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 1	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1	cfu/g
Salmonella spp	Ausencia / 25g	cfu/g

*Con inóculo de 100 g/hL de levadura

Tolerancia al alcohol: 7,2% Vol.

Demanda de nitrógeno: media

Muy baja producción de acidez volátil.

Sustancia seca (%): >92

FERMO Brew Acid



→ DOSIS DE EMPLEO*

25-50 g/hL a 11-25°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Empleo directo de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria prevista para la producción de la cerveza deseada. Dejar fermentar la levadura hasta que la producción de ácido láctico permita bajar el pH a 3.2-3.8. Una vez alcanzado este pH, para detener la fermentación de **FERMO Brew Acid**, y completar la fermentación con la producción de alcohol, CO₂ y obtener el perfil organoléptico deseado, añadir la levadura tradicional necesaria a la misma temperatura de fermentación.

Rehidratación:

Disolver la levadura en agua estéril o mosto a 11-25°C en proporción 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la completa suspensión de la levadura. Llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación añadiendo mosto a intervalos cortos. Dosificar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador.

Opcional:

Usando el mismo procedimiento descrito anteriormente, añadir el nutriente **FERMOPLUS® GSH** para mejorar la vitalidad de la levadura.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Ventajas del uso de levadura seca

La gestión y la propagación de muchas cepas de levadura en el interior de una cervecera representa un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, particularmente en la fase de propagación. Por esta razón, el uso de levadura seca activa (LSA) es muy ventajoso: reducción del riesgo microbiológico, fase de latencia reducida, disponibilidad de levadura activa en menos de una hora.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el embalaje original sellado, lejos de fuentes de luz, en un ambiente inodoro y seco. Conservar preferiblemente a una temperatura inferior a 20°C. No congelar. Usar inmediatamente después de la apertura. Vida útil: 36 meses

Paquetes 500g in cajas de 1 kg.

**nota importante: la dosis recomendada puede variar según las condiciones de elaboración seleccionadas por el fabricante. El formato varía según el país de origen. Para cantidades y tamaños exactos, se ruega contactar con nuestros técnicos de ventas o a su filial de referencia. 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.*

Referencia: FERMO_BREW_ACID_TDS_ES_0160720_BEER_Argentina