



FERMO Brew Acid



LSA para a produção de cervejas ácidas

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMO Brew Acid é uma levedura natural (*Lachancea thermotolerans*) que produz ácido láctico nas fases iniciais da fermentação alcoólica, permitindo a produção de cervejas ácidas por meio de um processo reprodutível e de fácil gestão. **FERMO Brew Acid** é uma levedura indígena capaz de produzir altas concentrações de ácido láctico, um componente que caracteriza o gosto ácido das cervejas de fermentação espontânea.

FERMO Brew Acid exprime naturalmente os genes que codificam as enzimas lactato desidrogenase e álcool desidrogenase, que são capazes de catalisar a produção de álcool e ácido láctico em simultâneo, num processo metabólico chamado «primary souring». Esta técnica permite ao cervejeiro produzir cervejas ácidas evitando o uso de bactérias lácticas e o «kettle souring», reduzindo custos e tempos de produção e manter a complexidade e os aromas típicos das fermentações espontâneas.

FERMO Brew Acid permite produzir cervejas ácidas por meio de um processo de acidificação controlável e reprodutível. **FERMO Brew Acid** é compatível com o uso de qualquer levedura de cerveja ou processo de produção tradicional, tornando-se a levedura ideal para a produção de qualquer cerveja ácida.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 10x10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ²	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 10 ²	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 1	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1	cfu/g
Salmonella spp	ausência / 25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

Tolerância ao álcool: 7,2% Vol.

Consumo de azoto: Média

Produção muito baixa de acidez volátil

Matéria seca (%): >92

FERMO Brew Acid



→ DOSES RECOMENDADAS*

25-50 g/hL a 11-25°C

→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Utilização direta da levedura:

Inocular a levedura diretamente no fermentador e nas temperaturas da fermentação primária prevista para a produção da cerveja pretendida. Fazer a levedura fermentar até que a produção de ácido láctico permita baixar o pH até 3.2-3.8. Uma vez atingido esse pH, a fim de interromper a fermentação de **FERMO Brew Acid**, e completar a fermentação com produção de álcool, CO2 e obter o perfil organolético pretendido, adicionar a levedura tradicional necessária, à mesma temperatura de fermentação.

Reidratação:

Reidratar a levedura em água estéril ou mosto entre 11-25°C, na proporção de 1:10 e deixar repousar durante 20 minutos. A seguir, misturar muito bem para obter a completa suspensão da levedura e, lentamente, levar à temperatura de fermentação através da adição de mosto em intervalos curtos. Dosear 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 da utilização da levedura seca

A gestão e a propagação de muitas estirpes de leveduras dentro de uma cervejaria é um ponto crítico. O risco de contaminação é muito elevado, em particular, na fase de propagação. Por isso, a utilização de levedura seca ativa (LSA) é muito vantajoso: redução do risco microbiológico, fase de latência curta, disponibilidade da 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 500g em cartões com 1 kg.

**Observações: a 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. filiale di riferimento.*

Referência: FERMO_BREW_ACID_TDS_PT_0160720_BEER_Brazil