



FERMOLAGER Berlin

Levadura seca para baja fermentación



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermolager Berlin es una levadura de baja fermentación seleccionada para la producción de cervezas tipo Pils o Lager. El origen es de la Universidad alemana de Berlin. La capacidad de fermentación es elevada y esta cepa se caracteriza por la producción de cervezas Lager ricas en ésteres con características frutales. Grado de atenuación: 80-85% aproximadamente.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).

Sustancia seca: 95%

Células de levaduras vivas: $> 9 \times 10^9$ /gramo

Bacterias totales: < 3 /mL

Bacterias Lácticas: < 1 /mL

*cuando la levadura es inoculada a 100 g/hL, es decir $> 6 \times 10^6$ células vivas/mL.

→ DOSIS DE EMPLEO

El agente de rehidratación depende de la temperatura de fermentación. Cuanto menor es la temperatura, mayor será la dosis recomendada en g/hL. Esto varía de 12-15°C hasta 80-100 g/hL, a baja temperatura (10-12°C) hasta 120 g/hL. Con una elevada graduación alcohólica se recomienda el uso de Fermocel SB.

→ FORMA DE EMPLEO

Mezclar la levadura en el mosto o agua esterilizada, en proporción 1:10 a 20 de peso durante 30 minutos aproximadamente, hasta obtener una mezcla cremosa. Mezclar suavemente a una temperatura de 18-20°C. Dosificar la mezcla cremosa directamente en el tanque de fermentación, si es posible, utilizando un sistema de dosificación continua. Incluso se puede dosificar la levadura directamente en el tanque, esparciéndola uniformemente sobre la superficie del mosto al comienzo del travaso del whirlpool, formando de esta manera, una mezcla con el mosto.

Temperatura: la temperatura standard varía entre 10 y 15°C. También se puede variar la temperatura durante la fermentación, los ésteres a temperaturas menores, el diacetilo a temperaturas mayores (14°C). La temperatura de fermentación juega un rol esencial en el perfil aromático de la cerveza terminada.





FERMOLAGER Berlin

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

El tratamiento de las cepas y la continuación de la propagación son esenciales, en particular a nivel microbiológico. Utilizar una levadura seca activa (LSA) ofrece inmensas ventajas: disminución del riesgo de contaminación, latencia de fermentación limitada, disponibilidad después una ½ hora de rehidratación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, al resguardo de la luz solar, en un lugar seco y libre de olores. Mantener preferiblemente a una temperatura <20°C. No congelar. Utilizar preferiblemente dentro de la fecha indicada en el envase. Utilizar inmediatamente después de su apertura.

Paquetes por 500grs netos en cajas por 1Kg.

Paquetes por 500grs netos en cajas por 10Kg.

