



# FERMOLAGER Berlin

.....  
Levedura seca para baixa fermentação  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermolager Berlin** é uma levedura de baixa fermentação selecionada para a produção de cerveja tipo Pils ou Lager. A origem é a Universidade Alemã de Berlim. A capacidade de fermentação é elevada e esta cepa se caracteriza pela produção de cerveja Lager, rica de ésteres com características frutadas. Grau de atenuação aproximadamente 80-85%.

## → CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*).

Substância seca: 95%

Células de leveduras vivas:  $> 9 \times 10^9$ /grama

Bactérias totais:  $< 3$ /mL\*

Lactobactérias:  $< 1$ /mL\*

\*quando a levedura seca é inoculada a 100 g/hL, isto é  $> 6 \times 10^6$  células vivas/mL

## → DOSES RECOMENDADAS

O agente de reidratação depende da temperatura da fermentação. Quanto mais alta a densidade, maior será a dosagem aconselhada em g/hL. Isto varia de 12-15°C até 80-100g/hL, com baixas temperaturas (10-12°C) até 120 g/hL. Com uma elevada graduação alcoólica aconselha-se o uso de Fermocel SB.

## → MODO DE APLICAR

Misturar a levedura em água estéril na proporção 1:10 a 20 de peso por aproximadamente 30 minutos até obter uma massa cremosa. Mexer delicadamente em temperatura de 18-20°C. Dosar a mistura cremosa diretamente no tanque de fermentação, se possível utilizando um sistema de dosagem em contínuo. É possível também dosar a levedura diretamente no reservatório, espalhando uniformemente sobre a superfície do mosto no início do travaso da Whirlpool, formando assim uma mistura com o mosto. Temperatura: a temperatura padrão varia entre 10 e 15°C. Também é possível variar a temperatura durante a fermentação, os ésteres com temperaturas menores, o diacetil, em temperaturas maiores (14°C). A temperatura de fermentação desempenha um papel essencial no perfil aromático da cerveja terminada.





## FERMOLAGER Berlin

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A gestão das cepas e a continuação da propagação são essenciais, em especial à nível microbiológico. Utilizar uma levedura seca ativa (LSA) propõe imensas vantagens: diminuição dos riscos de contaminação, latência de fermentação limitada, disponibilidade após ½ hora de reidratação.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, ao abrigo da luz, em local seco e ausente de odores. Conservar em uma temperatura <20°C. Não congelar. Utilizar preferivelmente até a data indicada na embalagem. Utilizar logo após a abertura.

Sacos de 500 g em caixas de 1 kg.

Sacos de 500 g em caixas de 10 kg.

