



FERMOLAGER Crisp



Cepa de levadura seca activa de baja fermentación seleccionada para la producción de lager de perfil "Crisp"

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Levadura de baja fermentación versátil que le da un carácter "crisp", elegante y limpio. Originaria de la Ciudad de México, esta levadura permite resaltar los aromas de malta y lúpulo, dando al mismo tiempo un sabor equilibrado y una facilidad excepcional para beber gracias al final seco. Permite una alta atenuación incluso a temperaturas más bajas que las utilizadas tradicionalmente para la fermentación de cervezas lager. Una excelente cepa de levadura para fermentar lagers supremas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Saccharomyces pastorianus*

Parámetros microbiológicos y físicos

Levaduras rivivificables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Mohos	< 10	cfu/ml*
Bacterias Ácéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bacterias Lácticas	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g	cfu/g

* con inóculo de 100g/hL de levadura

Parámetros producción

Estilos de cerveza: Todos los tipos de lager clásicas y contemporáneas (ejemplo: Americanas, Europeas, Australianas, Asiáticas, Latino Americanas y estilo tropical)

Temperatura de fermentación: 10-14°C

Floculación y sedimentación: Media a alta

Producción H₂S: Baja

STA-1: Negativa

FERMOLAGER Crisp



→ DOSIS RECOMENDADA*

80-100 g/hL de mosto frío a 10-14°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Uso directo de la levadura:

Inocular la levadura directamente en el fermentador a la temperatura de fermentación primaria requerida para la producción de la cerveza deseada.

Rehidratación:

Disolver la levadura en agua esterilizada o mosto a 18-25 ° C en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. Posteriormente mezclar bien para obtener la suspensión completa 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 de usar levadura seca en las cerveceras

La gestión y propagación de muchas cepas de levadura dentro de una cervecería es un punto crítico. El riesgo de contaminación es muy alto, especialmente en la fase de propagación. Por este motivo, el uso de la 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 la confección original sellada, protegida de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar preferentemente a una temperatura <20 C. No congelar. Utilizar inmediatamente después de abrir el paquete.

Vida útil: 36 meses.

Paquetes de 500 gr en cajas de 1 kg

* La dosis recomendada puede variar según las condiciones de procesamiento seleccionadas por el fabricante.

** El formato varía según el país de origen. Para conocer las cantidades y los formatos exactos, comuníquese con nuestros técnicos comerciales o con nuestra filial en la zona.