



FERMOLAGER W



LSA para a produção de vários tipos de cerveja de baixa fermentação

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Levedura de baixa fermentação, selecionada pela Universidade Técnica Weihenstephan de Munique, para a produção de vários tipos de cervejas de baixa fermentação (ex. Pilsner, Hell, Bock, Schwarz, etc.). A sua capacidade atenuante é elevada e é indicada para a produção de cervejas Lager com perfil aromático neutro e equilibrado. **FERMOLAGER W** é uma levedura fortemente floculante e sedimenta rapidamente no final da fermentação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces pastorianus*

Parâmetros microbiológicos e físicos:

Células viáveis	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Outras Leveduras	< 10 ³	cfu/g
Fungos	< 10	cfu/ml*
Bactérias Acéticas	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéria Láctica	< 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>	Ausência / 25g	cfu/g

*Com inoculação de 100 g/hL de levedura

Parâmetros de produção

Estilos de cerveja: todos os tipos de Lager (das Lager de baixa graduação alcoólica às Lager fortes).

Cinética de fermentação: veloz. 3 dias a 22°C, 13 dias a 12°C para 12°P. Intervalo de temperatura de fermentação: 12-22°C

Atenuação aparente: 87%

Capacidade de floculação e sedimentação: elevada

Produção H₂S: baixa

Elevado equilíbrio alcoólico / ésteres: 4,8

→ DOSES RECOMENDADAS*

80-100 g / hL de mosto frio de 12°P a 20°P

→ INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Utilização direta da levedura:

Inocular a levedura diretamente no fermentador à temperatura da fermentação primária prevista para a produção da cerveja pretendida.

Reidratação:

Hidratar a levedura em água estéril ou mosto a 18-25°C na proporção de 1:10 e deixar em repouso durante 20 minutos. Lentamente, levar à mesma temperatura de fermentação adicionando mosto em intervalos curtos. Adicionar a massa cremosa de levedura diretamente no fermentador.

FERMOLAGER W



PERFIL ORGANOLÉTICO DA CERVEJA COM FERMOLAGER W

(Em conformidade com ASBC & DLG) 12°P 12°C

Opcional:

Utilizando o mesmo procedimento acima descrito, adicionar o nutriente **FERMOPLUS® GSH** para melhorar a vitalidade da levedura.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vantajas de usar levedura seca en cerveceras

A gestão e propagação de muitas estirpes dentro de uma cervejaria representa um ponto crítico. O risco de contaminação é muito elevado, em particular na fase de propagação. Por essa razão, a utilização de levedura seca ativa (LSA) é muito vantajosa: redução do risco microbiológico, reduzida fase de latência, disponibilidade de levedura ativa em menos de uma hora.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS*

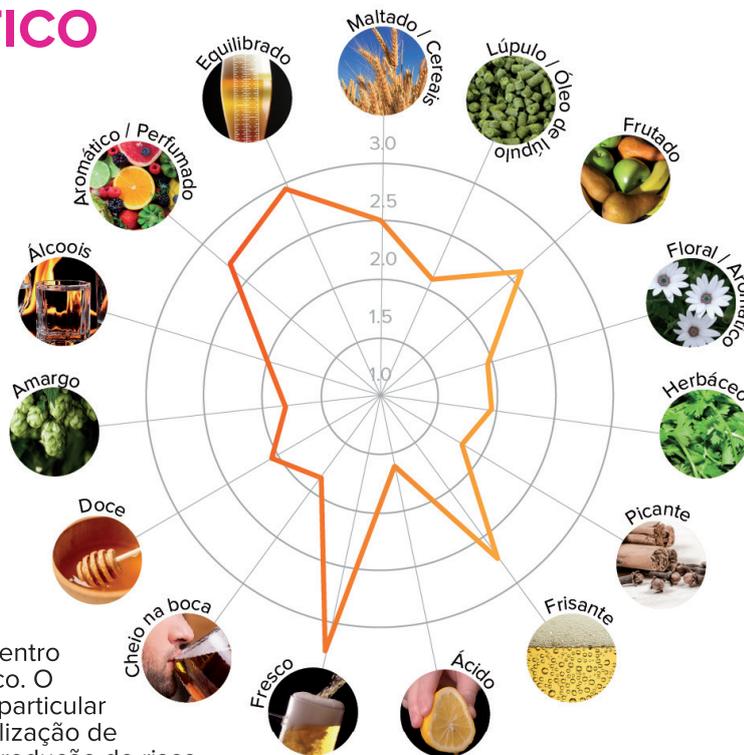
Conservar na embalagem original, fechada, afastada de fontes de luz, num ambiente seco e sem odores. Conservar, de preferência, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Usar imediatamente após a abertura.

Validade: 36 meses.

Pacotes de 500 g em cartões com 1 kg

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg

Pacotes de 100 g em cartões com 2 kg



***Observações:** la dosagem recomendada pode variar de acordo com as condições de laboração seleccionadas pelo fabricante. O formato altera consoante o país de origem. Para quantidades e formatos exatos, entrar em contacto com nossos técnicos-comerciais ou com a fi lial AEB local. fi liale di riferimento.fi liale di riferimento.