



WEISS Arome+

Lievito Secco Attivo per la fermentazione di birre con frumento, ideale per l'espressione degli esteri e dei fenoli specifici di birre Weiss e Blanche



→ DESCRIZIONE TECNICA

Weiss Arome+ è un lievito ideale per la produzione di birre ad alta fermentazione come Blanche, American Wheat and Hefeweizen. Questo ceppo di lievito conferisce i caratteristici aromi di chiodi di garofano e banana ed è indicato per tutte le tipologie di birre prodotte con frumento. **Weiss Arome+** è dotato di un'eccellente capacità di fermentazione e di una tolleranza all'alcool fino al 12%. La durata del processo fermentativo è di circa 4-5 giorni. Questo lievito ha una bassa capacità flocculante e rimane in sospensione anche nel prodotto finito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito: *Saccharomyces cerevisiae*.

Sostanza secca (%): 95 (±1)

Cellule di lievito vive (ufc/g): $>1 \times 10^9$

→ DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio varia in base alla densità iniziale del mosto e alla temperatura di fermentazione. Più la densità è alta, maggiore sarà il dosaggio consigliato in g/hL.

Da 12 a 18°P: 60-80 g/hL.

>18°P: 80-100 g/hL.

Temperatura di fermentazione: 12-25°C.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratazione: in acqua sterile alla temperatura di 25-28°C. Sciogliere il lievito in proporzione tra 1:10 e 1:20 per circa 20 minuti. Mescolare delicatamente per ottenere la completa reidratazione del lievito e portare lentamente alla stessa temperatura di fermentazione aggiungendo gradualmente piccole quantità di mosto. Inoculare il lievito reidratato nel mosto da fermentare. È anche possibile inoculare direttamente il lievito sulla superficie del mosto da fermentare avendo cura di mescolare il mosto mediante l'insufflazione di ossigeno.





WEISS Arome+

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

É possibile modulare il profilo aromatico della birra variando le temperature di fermentazione e la quantità di cellule inoculate. Temperature inferiori ai 22°C favoriranno la produzione di fenoli mentre temperature superiori la produzione di esteri. Riducendo la densità iniziale del mosto e il numero di cellule inoculate si otterrà una maggiore produzione di fenoli, al contrario, una maggior produzione di esteri.

→ CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

Pacchetti da 500 g in scatole da 1 kg.

Pacchetti da 500 g in scatole da 10 kg.

