



# FERMO R03

Levadura de alto rendimiento para una óptima fermentación en botella



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermo R03** es una levadura Seca Activa (LSA) seleccionada especialmente para la fermentación en botella y en depósito. Posee una buena resistencia al alcohol, una dinámica de fermentación rápida y una elevada aptitud a la sedimentación. **Fermo R03** metaboliza solo los azúcares simples, cosa que facilita la dosificación de los azúcares y la estandarización de la cerveza refermentada. El sedimento de la levadura es compacto en la base de la botella o del depósito, ideal para el rendimiento y la calidad.

Organolépticamente neutro, la levadura permite la conservación de las características de la fermentación principal o de las materias primas, que son las maltas especiales, el lupo o las especies utilizadas.

La elevada vitalidad de esta cepa garantiza la fermentación en botella y la calidad del producto terminado (Alc., CO<sub>2</sub>, pH, O<sub>2</sub>).

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Parámetros físicos y microbiológicos

Sustancia seca (%): 95 (+/-1)

Células vivas (ufc/g): 2.0 10<sup>10</sup>

Levaduras indígenas (ufc/g): Abs.

Bacterias acéticas (ufc/g): Abs.

Bacterias lácticas (ufc/g): <1.0 10<sup>5</sup>

*E. coli* (ufc/g): Abs.

Los laboratorios AEB están equipados con fermentadores para analizar todas las cepas y los lotes.

## → DOSIS DE EMPLEO

Cerveza filtrada: 5-7 g/hL

Cerveza no filtrada: 4-5 g/hL

IAP o cerveza >7,5%: 8-10 g/hL

### Cálculo basado en la cantidad de azúcar añadido

Dosificación	CO <sub>2</sub>	Presión (25°C)	Alcohol
3 g/L	1.44 g/L	X	0.18%
5 g/L	2.40 g/L	0.70 bar	0.30%
7 g/L	3.36 g/L	1.30 bar	0.35%
9 g/L	4.32 g/L	2.00 bar	0.50%
12 g/L	5.76 g/L	3.00 bar	0.60%





## FERMO R03

### → FORMA DE EMPLEO

#### **Rehidratación**

Adicionar 10–20 veces el peso en agua esteril, ideal entre 18°C y 20°C. Dejar 20 minutos con una ligera agitación.

Fermoplus GSH puede ser adicionando como nutriente para optimizar la vitalidad de las células. Reactivateur 60/B ha sido desarrollado para permitir alcanzar las mejores condiciones de rehidratación.

### → INFORMACION ADICIONAL

#### **Ventajas de empleo de levaduras secas en la cervecería**

La gestión de las varias cepas de levadura y las posteriores propagaciones son elementos importantes en cervecería.

Además son notables los riesgos de contaminación, en particular en propagación. Usar una Levadura Seca Activa (LSA) seleccionada comporta muchas ventajas: reducción de los riesgos de contaminación, baja latencia de fermentación, disponibilidad después de 1/2 hora de rehidratación.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Almacenaje ideal entre 4°C y 10°C en ambiente seco.

Paquetes de 500 g.  
Cajas de 10 kg.

