



SafLager™ SH-45



LEVADURA LAGER IDEAL PARA MAXIMIZAR LA LIBERACIÓN DE TIOLES DEL LÚPULO

Descripción:

SafLager™ SH-45 es una levadura lager seleccionada específicamente por su habilidad para liberar algunos de los compuestos aromáticos provenientes de las materias primas en la cerveza, más específicamente del lúpulo. Esta cepa posee la capacidad de liberar y esterificar tioles. Como resultado, las cervezas elaboradas con **SafLager™ SH-45** pueden presentar niveles incrementados del perfil afrutado, con notas cítricas y tropicales intensificadas.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Ésteres Totales
Elevados

Alcoholes
Superiores
Totales
Elevados

Atenuación
Aparente
77-82%

Floculación
Niveles
Medios

Sedimentación
Niveles
Medios

Condiciones experimentales: mosto estándar a 13,5 °P y 18 °P en tubo EBC a 14 °C/57,2 °F.

Las levaduras secas para cervecería de Fermentis son reconocidas por su capacidad de producir una amplia variedad de estilos de cerveza. Para comparar nuestras levaduras, realizamos ensayos de fermentación tanto a escala de laboratorio como a escala piloto, con un mosto y condiciones de temperatura estándar para todas las cepas (SafLager™: 14 °C/57,2 °F – SafAle™: 20 °C/68 °F).

Dado el impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación recomendadas. Sugerimos realizar pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Temperatura de Fermentación: óptima, 12 – 18 °C (53,6 – 64,4 °F)



inoculación: el conocimiento técnico de Lesaffre y la mejora continua de nuestro proceso de producción genera **una calidad excepcional de levaduras secas. Estas levaduras son capaces de resistir una gama muy amplia de usos, incluyendo condiciones de rehidratación en frío o sin rehidratación, sin que se vea afectada la viabilidad, cinética y/o el perfil analítico.** Los cerveceros son por lo tanto libres de elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades.

Con nuestra etiqueta E2U™, usted elige: puede rehidratar o inocular directamente; dependiendo de sus equipos, hábitos y preferencias.

Inoculación directa:

Añada la levadura directamente al recipiente de fermentación sobre la superficie del mosto a la temperatura de fermentación o por encima de ella. Espolvorear gradualmente la levadura seca en el mosto, asegurando una cobertura uniforme de toda la superficie disponible para evitar la formación de grumos. Idealmente, se debe añadir la levadura durante la primera parte del llenado del recipiente. En este caso, la hidratación puede realizarse con mosto a una temperatura superior a la de fermentación, dado a que el resto de fermentador puede llenarse con mosto a una temperatura más baja para llegar a la temperatura de fermentación recomendada.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*

**Con rehidratación previa:**

Alternativamente, espolvorear la levadura en un volumen mínimo de agua estéril o mosto hervido y lupulado, equivalente a 10 veces su propio peso, entre 21 °C y 25 °C (69 °F y 77 °F). Dejar reposar de 15 a 30 minutos, luego mezclar suavemente e incorporar la crema resultante en el recipiente de fermentación.

Dosificación: 80 - 120 g/hl (0,11 - 0,16 oz/gal)

Valores típicos:

- Levaduras viables: $> 6,0 \times 10^9$ UFC/g
- Pureza: $> 99,999$
 - Bacterias ácido lácticas < 1 UFC / $6,0 \times 10^6$ células de levadura
 - Bacterias ácido acéticas: < 1 UFC / $6,0 \times 10^6$ células de levadura
 - Pediococcus: < 1 UFC / $6,0 \times 10^6$ células de levadura
 - Bacterias totales: < 1 UFC / 10^6 células de levadura
 - Levaduras "salvajes"1: < 1 UFC / $6,0 \times 10^6$ célula de levadura
 - Microorganismos patógenos: de conformidad con la normativa

¹EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Control Microbiológico-5D

Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones secas y protegido de la luz solar directa. Durante menos de 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a temperatura ambiente por debajo de 25 °C (77 °F) sin que su rendimiento se vea afectado. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) por un período limitado de tiempo (menos de 5 días). Fermentis recomienda el almacenamiento a largo plazo a una temperatura controlada (por debajo de 15 °C/59 °F), una vez que el producto llegue a su destino final.

Caducidad:

36 meses a partir de la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el empaque. Los paquetes abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F), y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilice paquetes blandos o dañados.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluyendo el uso del producto y las alegaciones) deberán revisarse localmente para sus propósitos particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*