



SafLager™ S-189



EXCELENTE LEVEDURA PARA LAGER ELEGANTE COM NOTAS FLORAIS

Originário da cervejaria Hürlimann na Suíça. O perfil de atenuação desse fermento lager permite produzir cervejas com perfil de sabor relativamente neutro com alto drinkability.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrina, Glucoamilase de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Agente Emulsificante E491 (monoestearato de sorbitano)

**ÉSTERES
TOTAIS**
Níveis baixos

**ÁLCOOIS SUPERIORES
TOTAIS**
Níveis baixos

**AÇÚCARES
RESIDUAIS**
80-84%

FLOCULAÇÃO
+

SEDIMENTAÇÃO
Rápida

As leveduras secas para cerveja da Fermentis são conhecidas por sua capacidade de produzir uma ampla variedade de estilos de cerveja.. A fim de comparar nossas cepas, nós fizemos testes em condições laboratoriais com um mosto padrão para todas as cepas e condições padrão de temperatura (SafLager: 12°C por 48h e depois 14°C / SafAle: 20°C). Nós focamos nos seguintes parâmetros: produção de álcool, açúcares residuais, floculação e cinética da fermentação.

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja pronta é recomendado respeitar as instruções de fermentação prescritas. Nós instruímos fortemente aos usuários a fazerem testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

FERMENTAÇÃO: Idealmente 12-15°C (53.6-59°F)



Com o nosso selo E2U™, você tem a escolha: pode reidratar ou aplicar diretamente; dependendo do seu equipamento, hábitos e sensibilidade.

Aplicação direta

Inocular a levedura diretamente no tanque de fermentação na superfície do mosto à temperatura de fermentação ou acima dela. Para evitar a formação de grumos, o fermento seco deve ser polvilhado progressivamente sobre o mosto, certificando-se de que cobre toda a superfície disponível. Idealmente, o fermento deve ser adicionado durante a primeira parte do enchimento do tanque, caso em que o mosto pode ter uma temperatura mais elevada do que a fermentação. O fermentador, pode então, continuar a ser enchido com mosto em uma temperatura mais baixa para atingir a temperatura de fermentação.

Com reidratação prévia

Alternativamente, você pode polvilhar o fermento sobre um mínimo de 10 vezes seu peso, usando água estéril ou mosto (fervido e lupulado), a uma temperatura entre 12 e 18 ° C (53.6-64.4°F). O fermento deve repousar por 15 a 30 minutos sobre o líquido e, em seguida, misture delicadamente. O creme resultante é posteriormente adicionado ao tanque de fermentação.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



DOSAGEM: 100 – 160 g/hl

ANÁLISE TÍPICA:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células Viáveis no empacotamento:	> 10 x 10 ⁹ /g
Bactérias Totais*:	< 5 / ml
Bactéria ácido acético*:	< 3 / ml
Lactobacillus*:	< 3 / ml
Pediococcus*:	< 3 / ml
Levedura selvagem não Saccharomyces*:	< 1 / ml
Microorganismos Patogênicos:	de acordo com regulamentação vigente

* Quando a levedura seca é inoculada a uma taxa de 100 g/hl, equivale a uma concentração de > 6 x 10⁶ células viáveis/ml

ARMAZENAMENTO

36 meses a partir da data de produção. Durante o transporte: O produto pode ser transportado e armazenado em temperatura ambiente por períodos de tempo não excedendo 3 meses sem afetar sua performance.

No destino final: Manter em condições secas e frescas (< 10°C/50°F).

Vida útil:

Ver data máxima para consumo impressa no pacote. Pacotes abertos devem ser selados e mantidos a 4°C (39°F) e usados dentro de 7 dias após abertos. Não usar pacotes moles ou danificados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION