



SafBrew™ DW-17



A ESCOLHA ÓBVIA PARA CERVEJAS SECAS COMPLEXAS

SafBrew™ DW-17 é uma solução poderosa (composta por levedura seca ativa e enzimas) para a produção de cervejas muito secas e complexas com caráter frutado, amadeirado e levemente ácido. SafBrew™ DW-17 também é recomendado para fermentar mostos de altíssima densidade, permitindo um nível de álcool de até 17 ABV.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Glucoamilase de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Maltodextrina, Emulsificante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

ÉSTERES
TOTAIS
Alto

ÁLCOOIS SUPERIORES
TOTAIS
Alto

AÇÚCARES
RESIDUAIS
98-102%

FLOCULAÇÃO

-

SEDIMENTAÇÃO
Média

Condições experimentais: Mosto padrão em tubo EBC a 15°P a 20°C/68°F.

As leveduras secas para cerveja da Fermentis são bem conhecidas por sua capacidade de produzir uma grande variedade de estilos de cerveja. Para comparar nossas cepas, realizamos testes de fermentação em condições de laboratório com um mosto padrão para todas as cepas e condições de temperatura padrão (SafLager: 12°C/53,6°F por 48h e depois 14°C/57,2°F / SafAle: 20 °C/68 °F). Focamos nos seguintes parâmetros: produção de álcool, açúcares residuais, floculação e cinética de fermentação.

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja final, recomenda-se respeitar as instruções de fermentação prescritas. Aconselhamos fortemente os usuários a fazer testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

FERMENTAÇÃO: Idealmente 20°C–32°C (68,0°F – 89,6°F)

APLICAÇÃO: Polvilhe o fermento em no mínimo 10 vezes seu peso em água estéril ou mosto fervido e lupulado a 25 a 35°C (77°F a 95°F). Deixe repousar 15 a 30 minutos, mexa delicadamente e coloque o creme resultante na cuba de fermentação. Alternativamente, você também pode dosar diretamente; dependendo do seu equipamento, hábitos e sentimentos em 20°C a 32°C (68°F a 89,6°F).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



DOSAGEM: 100 – 160g/hL / 0,13 – 0,21oz/gal

ANÁLISE TÍPICA:

- Levedura viável > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Pureza: > 99,999%
- Bactérias do ácido láctico: < 1 cfu /10⁷ célula de levedura
- Bactérias de ácido acético: < 1 cfu /10⁷ célula de levedura
- Pediococcus: < 1 ufc/10⁷ células de levedura
- Bactérias totais: < 5 ufc/10⁷ células de levedura
- Levedura “selvagem”1: < 1 cfu /10⁷ célula de levedura
- Microrganismos patogênicos: de acordo com o regulamento
- EBC Analítica 4.2.6 – ASBC Controle Microbiológico-5D

ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado/transportado em local seco e protegido de fontes diretas de calor (por exemplo, luz solar, ...). Por até 6 meses, o produto pode ser armazenado/transportado em temperatura ambiente abaixo de 25°C/77°F sem afetar seu desempenho. Picos de até 40°C/104°F são permitidos por um período de tempo limitado (menos de 7 dias no total). Para tempos de armazenamento prolongados (mais de 6 meses) após a chegada do produto ao destino final, a Fermentis recomenda o armazenamento em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F).

Vida útil:

36 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa nos sachês. Os sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C/39°F e utilizadas no prazo de 7 dias após a abertura. Não use sachês macios ou danificados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION