



# SafBrew™ DW-17



## LA OPCIÓN IDEAL PARA CERVEZAS SECAS Y COMPLEJAS

SafBrew™ DW-17 es una solución perfecta (que consiste en levadura activa seca y enzimas) para la elaboración de cervezas muy secas y complejas con carácter afrutado, amaderado y ligeramente ácido. SafBrew™ DW-17 también se recomienda para fermentar mostos de muy alta densidad que permitan un nivel de alcohol de hasta 17 ABV.

## Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrina, emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Ésteres totales  
Niveles altos

Alcoholes  
Superiores  
Niveles Altos

Atenuación  
Aparente  
98-102%

Floculación  
-

Sedimentación  
Media

Condiciones experimentales: mosto estándar de 18°P, fermentado en tubos EBC a 20°C (68°F).

Las levaduras secas para cerveza de Fermentis son reconocidas por su capacidad de producir una amplia variedad de estilos de cerveza. Para comparar nuestras cepas realizamos pruebas de fermentación en condiciones de laboratorio con mosto estándar y condiciones de temperatura típicas (SafLager™: 12 °C/53,6 °F por 48 horas y luego 14 °C/57,2 °F - SafAle™: 20 °C/68 °F). Nos enfocamos en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética fermentativa.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación. Sugerimos a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

**Temperatura de fermentación:** las condiciones óptimas se dan entre 20 °C y 32 °C (68 °F – 89,6 °F)

## Inoculación:

Espolvoree la levadura sobre un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 25 y 35 °C (77 °F – 95 °F). Dejar reposar la levadura de 15 a 30 minutos sobre el líquido y luego mezclar suavemente. La crema resultante se agrega posteriormente en el tanque de fermentación.

Alternativamente, inocule directamente, dependiendo de su equipamiento, hábitos y preferencias, a una temperatura de entre 20 °C y 32 °C (68 °F a 89,6 °F).

**Dosificación:** 100 – 160 g/hl / 0,13 – 0,21 oz/gal



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Análisis típico<sup>1</sup>:

- Levaduras viables >  $1,0 \times 10^{10}$  UFC/g
  - Pureza: > 99,999 %
  - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10<sup>7</sup> levaduras
  - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/10<sup>7</sup> levaduras
  - *Pediococcus*: < 1 UFC/10<sup>7</sup> levaduras
  - Bacterias totales: < 5 UFC/10<sup>7</sup> levaduras
  - Levaduras salvajes<sup>1</sup>: < 1 UFC/10<sup>7</sup> levaduras
  - Microorganismos patogénicos: en conformidad con la normativa
- <sup>1</sup>. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

## Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Por un período que no debe exceder los 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin que sea afectado su rendimiento. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) durante un período de tiempo limitado (menos de 7 días en total). En caso de períodos mayores a 6 meses Fermentis recomienda un almacenamiento a temperatura controlada (por debajo de 15 °C/59 °F) una vez que el producto llega al destino final.

## Vida útil:

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION