



# SafLager™ E-30



## LA LEVADURA ÓPTIMA PARA DESARROLLAR ÉSTERES EN CERVEZAS LAGER

Levadura lager seleccionada para elaborar cervezas lager más aromáticas y con perfiles afrutados. Esta cepa produce niveles elevados de ésteres con perfil frutal, principalmente asociados con aroma y sabor a banana. Es una cepa muy versátil para elaborar una amplia gama de estilos lager y estilos con carácter frutal, y presenta sedimentación media. A la vez, cuando es resuspendida en la cerveza genera una turbidez pulverulenta, sin la formación de agregados.

### Ingredientes:

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

Ésteres Totales  
Niveles altos

Alcoholes  
Superiores  
Niveles  
medios

Atenuación  
Aparente  
80-84%

Floculación  
Media

Sedimentación  
Media

Condiciones experimentales: mosto estándar de 18°P, fermentado en tubos EBC a 14 °C (57,2 °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™: 14 °C/57,2 °F - SafAle™: 20 °C/68 °F).

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 12 °C y 18 °C (53,6 °F – 64,4 °F)



**Inoculación:** El “know-how” de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera una calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia gama de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar la viabilidad, perfil analítico y la cinética. Los cerveceros pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

Nuestra marca E2U™, indica que el cervecero tiene la opción de rehidratar o inocular directamente, dependiendo de su equipamiento, hábitos y preferencias.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



### Con rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura sobre un volumen mínimo equivalente a 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 21 y 25 °C (69 °F y 77 °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.

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

### Análisis típico<sup>1</sup>:

- Levaduras viables > 6,0\*10<sup>9</sup> UFC/g
- Pureza: > 99,999 %
  - Bacterias lácticas: < 1 UFC/6,0\*10<sup>6</sup> levaduras
  - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/6,0\*10<sup>6</sup> levaduras
  - *Pediococcus*: < 1 UFC/6,0\*10<sup>6</sup> levaduras
  - Bacterias totales: < 1 UFC/10<sup>6</sup> levaduras
  - Levaduras salvajes<sup>1</sup>: < 1 UFC/6,0\*10<sup>6</sup> levaduras
  - Microorganismos patogénicos: en conformidad con la normativa

<sup>1</sup>. Análisis realizado de acuerdo con nuestro estudio HACCP

<sup>2</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 5 días en total). Para períodos prolongados, Fermentis recomienda el 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. Consultar la fecha de caducidad impresa en el empaque. Una vez abiertos, los paquetes deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F), y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilizar sobres blandos o dañados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración

• Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 • 137 rue Gabriel Péri • 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com