



SafLager™ SH-45



IL LIEVITO PER BIRRE LAGER IDEALE PER POTENZIARE IL RILASCIO DI TIOLI DAL LUPPOLO

Descrizione:

SafLager™ SH-45 è un lievito di birra accuratamente selezionato, ideale per esprimere alcuni composti aromatici provenienti dalle materie prime, in particolare dal luppolo. Questo ceppo possiede la capacità di rilasciare ed esterificare i tioli. Di conseguenza, le birre prodotte con **SafLager™ SH-45** possono presentare livelli di fruttato maggiori, con note agrumate e tropicali più intense.

Ingredienti:

lievito (*Saccharomyces pastorianus*), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491)

Esteri totali
Alti

Alcoli superiori totali
Alti

Attenuazione apparente
77-82%

Flocculazione
Media

Sedimentazione
Media

Condizioni della sperimentazione: mosto standard a 13,5°P e in provetta EBC a 18°P a 14°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono celebri per la loro capacità di produrre una grande varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, eseguiamo, per tutti i ceppi, prove di fermentazione sia in laboratorio sia su scala pilota con un mosto standard e condizioni di temperatura standard (SafLager™: 14°C – SafAle™: 20°C).

Dato l'impatto del lievito sulla qualità finale della birra, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione fornite. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi utilizzo commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: ottimale tra 12° e 18°C.



Inoculo: il savoir-faire di Lesaffre e il miglioramento continuo del nostro processo di produzione dei lieviti consentono di ottenere un'eccezionale qualità di lieviti secchi. **Questi lieviti sono in grado di resistere ad un'ampia gamma di utilizzi, compresa la reidratazione a freddo o l'inoculo diretto, senza compromettere la vitalità, il profilo cinetico e/o analitico dei lieviti stessi** I birrai sono quindi liberi di scegliere le condizioni di utilizzo che meglio si adattano alle loro esigenze.

È un prodotto della nostra gamma E2U™, che vi permette di scegliere tra reidratazione o inoculo diretto, in funzione delle attrezzature, delle abitudini o delle vostre scelte tecniche.

Inoculo diretto:

disperdere il lievito direttamente nel serbatoio di fermentazione alla superficie del mosto, ad una temperatura pari o superiore a quella di fermentazione. Aggiungere poco a poco il lievito secco al mosto, ricoprendo uniformemente tutta la superficie per evitare la formazione di grumi. Consigliamo di aggiungere il lievito durante la prima fase di riempimento del serbatoio. In questo caso, la reidratazione potrà essere effettuata ad una temperatura del mosto superiore a quella di fermentazione, il fermentatore sarà poi riempito con mosto a temperatura inferiore per portare l'intera massa di mosto alla temperatura di fermentazione raccomandata.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Con reidratazione:

In alternativa, cospargere il lievito in una quantità pari ad almeno 10 volte il suo peso di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato ad una temperatura compresa tra 21° e 25°C. Lasciare riposare per 15-30 minuti, quindi mescolare delicatamente e versare la crema ottenuta nel serbatoio di fermentazione.

Dosaggio: da 80 a 120 g/hl.

Analisi tipica:

- Lievito vitale: > 6,0×10⁹ ufc/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 ufc/6,0×10⁶ cellule di lievito
 - Batteri acetici: < 1 ufc/6,0×10⁶ cellule di lievito
 - Pediococcus: < 1 ufc/6,0×10⁶ cellule di lievito
 - Batteri totali: < 1 ufc/10⁶ cellule di lievito
 - Lievito "selvaggio"¹: < 1 ufc/6,0×10⁶ cellule di lievito
 - Microrganismi patogeni: in conformità al regolamento

¹EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato/trasportato in condizioni asciutte e al riparo dai raggi solari. Per un periodo massimo di 6 mesi, il prodotto può essere conservato/trasportato ad una temperatura inferiore a 25°C senza compromettere le sue prestazioni. Sono consentiti picchi di temperatura fino a massimo 40°C per un periodo di tempo limitato (meno di 5 giorni). Fermentis consiglia la conservazione a lungo termine a temperatura controllata (inferiore a 15°C), una volta il prodotto giunto a destinazione finale.

Durata di conservazione:

36 mesi dalla data di produzione. Fare riferimento alla data limite di utilizzo ottimale riportata sulla confezione. Le confezioni aperte devono essere ermeticamente sigillate, conservate a massimo 4°C e utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare le confezioni che hanno perso il sottovuoto.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo e destinate esclusivamente ad un uso professionale. Non forniamo alcun tipo di dichiarazione né di garanzia, né espressa né implicita, in merito alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compresi l'uso e i marchi dei prodotti) devono essere riesaminati a livello locale in funzione dei loro specifici scopi.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*