



SafBrew™ LA-01



A LEVEDURA IDEAL PARA CERVEJAS COM BAIXO TEOR ALCÓOLICO E SEM ÁLCOOL

A SafBrew™ LA-01, é uma *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* que foi especificamente selecionada para a produção de bebidas com baixo teor alcoólico e/ou não alcoólicas (ABV < 0,5). Esta levedura não assimila maltose e maltotriose, mas assimila açúcares simples (glicose, frutose e sacarose) e caracteriza-se por um perfil aromático sutil. Levedura com sedimentação média: não forma grumos, mas uma névoa pulverulenta quando ressuspensa na cerveja.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), emulsificante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

Ésteres totais
muito baixo

Álcoois
superiores totais
muito baixo

Atenuação
aparente
13 a 17%

Floculação
-

Sedimentação
média

Condições experimentais: mosto padrão em tubo EBC a 15 °P (graus Plato) a 20 °C/68 °F.

As leveduras secas Fermentis para cerveja são conhecidas por sua capacidade de produzir uma ampla variedade de estilos de cerveja. A fim de comparar nossas cepas, realizamos testes de fermentação em condições de laboratório com mosto padrão e condições de temperaturas típicas (SafLager: 12 °C/53,6 °F por 48 h, em seguida, 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 sobre a qualidade da cerveja final, é aconselhável obedecer às instruções de fermentação recomendadas. Aconselhamos os usuários a realizarem testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

PONTOS DE ATENÇÃO

- ✓ Como a cerveja no final da fermentação contém muitos açúcares residuais fermentáveis, é altamente recomendável fazer o cold crash assim que a atenuação aparente for alcançada.
- ✓ No caso de dry hopping, ele deve ser realizado preferencialmente após a cerveja ter passado pelo cold crash.
- ✓ Também é imprescindível pasteurizar a cerveja após a embalagem (entre 80 e 120 PU) para evitar microrganismos vivos remanescentes na cerveja embalada.
- ✓ Esta levedura não é adequada para coleta e reutilização.
- ✓ Consulte também as Diretrizes Técnicas para obter mais informações.

Aplicação: O "know-how" da Lesaffre e a melhoria contínua dos processos de produção geram leveduras secas de qualidade excepcional, capazes de suportar uma ampla gama de utilizações, incluindo reidratação a frio ou inoculação sem reidratação prévia, sem afetar a viabilidade, o perfil analítico e a cinética. Os cervejeiros podem escolher as condições de uso que melhor atendam às suas necessidades:

Temperatura de fermentação: Faixa ideal de 15 a 25 °C (59 a 77 °F)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



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 25 e 29 °C (77 °F e 84 °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.

Dosagem: 50 a 80 g/hl (0,06 a 0,10 oz/gal) na fermentação primária

Análise típica:

- Levedura viável > 1,0 * 10¹⁰ ufc/g
 - Pureza: > 99,999%
 - Bactérias ácido-lácticas: < 1 cfu /10⁷ células de levedura
 - Bactérias ácido-acéticas: < 1 cfu /10⁷ células de levedura
 - *Pediococcus*: < 1 cfu /10⁷ células de levedura
 - Bactérias totais < 5 cfu /10⁷ células de levedura
 - Levedura "selvagem"¹: < 1 cfu /10⁷ células de levedura
 - Microrganismos patogênicos: de acordo com o regulamento
- ¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Armazenamento:

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

Validade:

Consulte a data de validade impressa no sachê. Os sachês abertos devem ser vedados e armazenados a 4 °C/39 °F e usados até 7 dias após a abertura. Não use sachês macios ou danificados.

*quando a levedura seca é aplicada a 100 g/hl, ou seja, > 6 x 10⁶ células viáveis / ml



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION