



SafAle W-68™



A LEVEDURA CERTA PARA UMA CERVEJA FRUTADA E FENÓLICA

Levedura especial selecionada para a produção de cervejas aromáticas com típico caráter fenólico (notas de cravo e pimenta) e ricas em sabores frutados e florais. Adequada para uma grande variedade de cervejas à base de trigo e estilos orientados para frutas e especiarias. Levedura com sedimentação média: não forma grumos, mas uma névoa pulverulenta quando ressuspensa na cerveja.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

Ésteres totais
Alto

Álcoois superiores
totais
Alto

Atenuação
aparente
78-84%

Floculação
Média

Sedimentação
Média

Condições experimentais: Mosto padrão em tubo EBC a 18°P a 20°C/68°F. As leveduras secas de cerveja 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). Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja final, recomendamos seguir as instruções de fermentação prescritas. Aconselhamos vivamente os utilizadores a fazerem testes de fermentação antes de qualquer utilização comercial dos nossos produtos.

Temperatura de fermentação: Ótima: 18°C - 26°C (64,4°F - 78,8°F)



Apresentação : O know-how da Lesaffre e a melhoria contínua do processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma ampla gama de utilizações, incluindo condições de frio ou nenhuma reidratação, sem afetar sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico. Os cervejeiros podem escolher as condições de utilização que melhor se adequam às suas necessidades, ou seja:

Com nosso rótulo E2U™, você tem uma opção: você pode reidratar ou aplicar diretamente; dependendo do seu equipamento, hábitos e percepções.

Aplicação Direta

Coloque a levedura diretamente no recipiente de fermentação na superfície do mosto na temperatura de fermentação ou acima dela. Polvilhe progressivamente o fermento seco no mosto, garantindo que o fermento cubra toda a superfície disponível do mosto para evitar grumos. O ideal é que o fermento seja adicionado durante a primeira parte do enchimento do recipiente; neste caso a hidratação pode ser feita a uma temperatura do mosto superior à temperatura de fermentação, sendo o fermentador então cheio com mosto a uma temperatura mais baixa para trazer toda a temperatura do mosto à temperatura de fermentação.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Com reidratação prévia

Alternativamente, polvilhe o fermento em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto fervido e lupulado de 25°C a 29°C (77°F a 84°F). Deixe repousar de 15 a 30 minutos, mexa delicadamente e coloque o creme resultante no recipiente de fermentação.

Dosagem 50 - 80 g/hl (0,07 - 0,11 onças/gal)

Valores típicos¹:

- Levedura viável: > 1,0 *10¹⁰ UFC/g
- Pureza: > 99,999%
- Bactérias do ácido láctico: < 1 UFC/107 células de levedura
- Bactérias de ácido acético: < 1 UFC/107 células de levedura
- *Pediococcus*: < 1 UFC/107 células de levedura
- Bactérias totais: < 5 ufc/107 células de levedura
- Levedura “selvagem”²: < 1 UFC/107 células de levedura
- Microorganismos patogênicos: de acordo com a regulamentação
 1. *Análise feita de acordo com nosso estudo HACCP*
 2. *EBC Analytica 4.2.6 – Controle Microbiológico ASBC-5D*

Armazenamento:

O produto deve ser armazenado/transportado em condições secas e protegido da luz solar direta. Por menos de 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 limitado de tempo (menos de 5 dias). A Fermentis recomenda um armazenamento de longo prazo em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), assim que o produto chegar ao destino final.

Validade:

36 meses a partir da data de fabricação. Consulte a data de validade impressa nos sachês. Os sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C (39°F) ou menos e utilizados no prazo de 7 dias após a abertura. Não utilize sachês moles ou danificados.

As informações fornecidas pela Fermentis têm caráter meramente informativo ao conhecimento de profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulamentares e de propriedade intelectual (incluindo uso e reivindicações do produto) serão revisados localmente para seus fins específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION