



SafBrew™ DA-16



LA ELECCIÓN PERFECTA PARA CERVEZAS SECAS AROMÁTICAS, COMO LA BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 es la opción perfecta (mezcla de levadura activa seca y enzimas) para la producción de cervezas secas y aromáticas, particularmente con un perfil afrutado y a lúpulo, como las Brut IPAs. SafBrew™ DA-16 también es recomendada para fermentaciones de mostos de alta densidad específica (VHG; *very high gravity*), permitiendo llegar a niveles de alcohol de hasta 16% vol./vol.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), glucoamilasa proveniente de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrina, agente emulsionante monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

Ésteres totales
Niveles altos

Alcoholes superiores
Niveles altos

Atenuación
Aparente
98-102%

Floculación
-

Sedimentación
Media

Condiciones experimentales: mosto estándar de 15°P, fermentado en tubos EBC a 20°C (68°F).

Las levaduras secas para cervecería de Fermentis son reconocidas por su versatilidad para 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 (Lagers: 12 °C/53,6 °F por 48 horas y luego 14 °C/57,2 °F - Ales: 20 °C/68 °F). Nos enfocamos en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación.

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 son entre 20 °C y 32 °C (68 °F – 89,6 °F)

Inoculación:

Espolvorear la mezcla lentamente en al menos 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado) a una temperatura de entre 25 °C y 35 °C (77 °F a 95 °F). Dejar descansar entre 15 y 30 minutos. Mezclar suavemente y vertir la crema resultante al tanque de fermentación.

Como alternativa, es posible adicionar la mezcla con levadura directamente al tanque de fermentación, dependiendo de su equipamiento, prácticas habituales y preferencias, a una temperatura de entre 20 °C y 32 °C (68 °F a 89,6 °F).

SafBrew™ DA-16 no es apta para ser reinoculada, ni para acondicionamiento en botella o barril.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosis de empleo: 100 – 160 g/hl / 0,13 – 0,21 oz/gal

Análisis típico¹:

- Levaduras viables: > 1.0 *10¹⁰ UFC/g
- Pureza: > 99,999 %
 - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Bacterias totales: < 5 UFC/10⁷ levaduras
 - Levaduras salvajes²: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Microorganismos patógenicos: en conformidad con la normativa

¹ Análisis realizado según nuestro programa HACCP

²EBC 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 (menor a 5 días). Fermentis recomienda un almacenamiento a largo plazo 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 paquete. Los paquetes abiertos 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.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, respecto a la información provista: los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las aplicaciones del producto) deben revisarse localmente para los usos particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION