

LIEVITO  
SECCO ATTIVO

## SafAle™ F-2

### Selezionato PER la rifermentazione IN BOTTIGLIA E IN kag

SafAle™ F-2 è stato appositamente selezionato per la seconda fermentazione in bottiglia o in fusti. Questo lievito assimila una quantità molto ridotta di maltotriosio ma assimila zuccheri semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio). È caratterizzato da un profilo aromatico neutro che rispetta il carattere della birra di base e sedimenta in modo molto omogeneo al termine della fermentazione.

### Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante (E/INS491)

SafAle™ F-2 resiste a livelli alcolici elevati (>10% v/v) e consente ai birrai di ottenere tutte le proprietà legate alla rifermentazione:

- Preservazione della birra grazie all'eliminazione dell'ossigeno
- Contributo alla rotondità e agli aromi di maturazione
- Carbonatazione
- Aderisce perfettamente al fondo delle bottiglie o dei fusti e forma una gradevole torbidità quando viene risospeso.

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

**Temperatura di fermentazione:** Idealmente a 15°C - 25°C

**Inoculo:** da 2 a 35 g/hl in funzione del grado alcolico in % e della pre-carbonatazione (CO<sub>2</sub> in g/l) della birra, come indicato nella seguente tabella:

		CO <sub>2</sub> (g/l)				
		g/hl	0,5	1,5	3	6
Grado alcolico (%)	5		2	7	7	14
	8		2	7	7	14
	12		7	14	14	35

### Istruzioni per l'uso:

**Reidratazione:** SafAle™ F-2 non deve essere reidratato direttamente nella birra.

Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile di peso 10 volte superiore a una temperatura di 25 - 29°C. Lasciare riposare per 15 - 30 minuti. Mescolare delicatamente.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO  
SECCO ATTIVO**Utilizzo:**

Aggiungere da 5 a 10 grammi di zucchero per litro di birra (per ottenere una saturazione di 2,5 - 5,0 g/l di CO<sub>2</sub>).  
Inoculare la birra addolcita, che dovrebbe essere a temperatura di fermentazione (20-25°C) con il lievito reidratato.  
La carbonatazione sarà raggiunta entro 1 o 2 settimane\*.  
Al termine della rifermentazione, la birra può essere raffreddata e acquirerà rotondità dopo 2 - 3 settimane.  
\* a 15°C può richiedere oltre 2 settimane.

**Analisi tipica:**

- Lievito vivo > 1,0 \*10<sup>10</sup> cfu/g
- Purezza: > 99,999%
  - Batteri lattici: < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellula di lievito
  - Batteri acetici: < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellula di lievito
  - Pediococchi: < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellula di lievito
  - Batteri totali: < 5 cfu /10<sup>7</sup> cellula di lievito
  - Lieviti "selvaggi"<sup>1</sup>: < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellula di lievito
  - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

<sup>1</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

**Conservazione:**

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

**Conservabilità:**

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION