



SafBrew™ HA-18



LA OPCIÓN OBVIA PARA FERMENTAR CERVEZAS DE MUY ALTA GRAVEDAD ORIGINAL

Este producto es una mezcla de levadura activa seca y enzimas. Se recomienda particularmente para la producción de cervezas de alta atenuación y para fermentaciones tipo “Very High Gravity”, como las “Barley Wines”. La cepa de levadura en este producto es capaz de alcanzar el 18% alc. (% v/v), dependiendo del proceso y del sustrato, y posee una muy buena resistencia a la presión osmótica y a las altas temperaturas de fermentación (levadura termotolerante).

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), maltodextrina, glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulsionante E491 (monostearate de sorbitán).

Ésteres
totales

Niveles altos

Alcoholes
superiores totales

Niveles altos

Atenuación
aparente

98-102%

Floculación

-

Sedimentación

Medio

Las levaduras secas Fermentis son bien conocidas por su capacidad de producir una amplia variedad de estilos. Para comparar nuestras cepas, hemos realizado ensayos fermentativos en condiciones de laboratorio, utilizando un mosto estándar y condiciones estándar de temperatura (SafLager™: 12°C a 48 h, luego 14°C / SafAle™: 20°C). Hemos puesto foco en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación. Debido al impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación prescritas. Recomendamos encarecidamente a los usuarios realizar ensayos de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Temperatura de fermentación: Óptima: 25°C – 35°C (77,0°F – 95,0°F).



Inoculación: El conocimiento, la experiencia de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción permite obtener una calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia variedad de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar la viabilidad, perfil analítico y la cinética. Los cerveceros pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Con inoculación directa

Inocule la levadura directamente en el tanque de fermentación sobre la superficie del mosto a temperatura de fermentación o por encima de ella. Para evitar la formación de grumos, la levadura seca debe ser espolvoreada progresivamente sobre el mosto, asegurándose de que cubra toda la superficie disponible. Lo ideal es que la levadura se agregue durante la primera parte del llenado del tanque, en cuyo caso, el mosto podrá tener una temperatura superior a la de fermentación. Luego se podrá continuar llenando el fermentador con mosto a una temperatura más baja para Con la levadura seca activa E2U™, puede inocular directamente o rehidratarla primero, dependiendo de su equipo, hábitos y preferencias.

Con rehidratación previa

Como método alternativo, puede espolvorear la levadura en una concentración mínima de 10 veces su peso de agua estéril o mosto amargo y hervido a una temperatura de 25 a 29 °C (de 77 a 84 °F). Deje descansar la preparación de 15 a 30 minutos, agite suavemente y vierta la crema obtenida en el recipiente de fermentación.

Dosis de empelo: 100 – 160 g/hl

Valores típicos:

% peso seco: 94.0 – 96.5

Células viables en el empaque: $> 10 \times 10^9$ /g

Bacterias totales*: < 5 / ml

Bacterias ácido acéticas*: < 3 / ml

Lactobacillus*: < 3 / ml

Pediococcus* : < 3 / ml

Levaduras salvajes no Saccharomyces*: < 1 / ml

Microorganismos patógenos: de acuerdo a la regulación vigente

* Cuando la levadura seca se inculca a una tasa de 100 g/hl, equivale a una concentración $> 10 \times 10^6$ células viables/ml

Conservación:

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 (menos de 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:

Tomar como referencia la fecha máxima que se recomienda para su uso (BBE; “best before”). Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los siguiente 7 días. No utilizar sachets blandos o dañados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION