



# SafBrew™ LD-20

## PARA CERVEZAS TIPO LAGER DE ALTA ATENUACIÓN [disminuidas en carbohidratos\*]

SafBrew™ LD-20 es la opción ideal para la producción de cervezas tipo lager muy secas y neutras con azúcares residuales reducidos.

SafBrew™ LD-20 está compuesta por levadura activa seca y enzimas, y permite producir cervezas que contienen el mismo nivel de alcohol con aproximadamente un 20 % menos de hidratos de carbono, incluyendo dextrinas.

### Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrina, agente emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS491)

#### Ésteres totales

niveles bajos -  
medios

#### Alcoholes superiores totales

niveles bajos -  
medios

Atenuación  
aparente  
89-93 %

Floculación  
+

Sedimentación  
rápida

Condiciones experimentales: mosto estándar de 15 °P, fermentado en tubos EBC a 14 °C (57,2 °F).

Las levaduras secas para cerveza de Fermentis son reconocidas por su capacidad de 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 (SafLager™: 12 °C/53,6 °F durante 48 horas y luego 14 °C/57,2 °F - SafAle™: 20 °C/68,0 °F)

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 12 – 20 °C/53,6 – 68,0 °F

### Inoculación:

Espolvorear la levadura sobre un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 20 – 28 °C (68 °F – 82,4 °F). Se debe dejar reposar la levadura de 15 a 30 minutos sobre el líquido y luego mezclar suavemente. La crema resultante se agrega posteriormente en el tanque de fermentación.

Alternativamente puede optar por inocular directamente, dependiendo de sus equipos, costumbres y preferencias, entre 12 – 20 °C (53,6 – 68,0 °F).

SafBrew™ LD-20 no es apta para re-inoculaciones, ni para acondicionamiento en botella o barril.

**Dosis de empelo:** 160 – 240 g/hl (0,21 – 0,32 oz/gal)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Valores típicos<sup>1</sup>:

- Células viables: > 5,0 x 10<sup>9</sup> ufc/g
- Pureza: > 99,999 %
  - Bacterias lácticas: <1 ufc/6 x 10<sup>6</sup> levaduras
  - Bacterias ácido-acéticas: <1 ufc/6 x 10<sup>6</sup> levaduras
  - *Pediococcus*: <1 ufc/6 x 10<sup>6</sup> levaduras
  - Bacterias totales: <1 ufc/10<sup>6</sup> levaduras
  - Levaduras salvajes<sup>2</sup>: <1 ufc/6 x 10<sup>6</sup> levaduras
  - Microorganismos patógenos: en conformidad con la normativa

<sup>1</sup> Análisis realizado según nuestro estudio HACCP

<sup>2</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

## Conservación:

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 (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:

36 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el empaque. Los sobres abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F), y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

\*Significa una reducción de hasta un 20% de carbohidratos en la cerveza en comparación a una cerveza fermentada con la misma levadura y sin enzima.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares..



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION