



SafAle™ F-2

SELECCIONADA PARA FERMENTACIÓN SECUNDARIA EN BOTELLAS Y BARRILES

SafAle™ F-2 ha sido específicamente seleccionada para fermentación secundaria en botellas y barriles. Esta levadura asimila muy bien azúcares simples, como la glucosa, fructosa, sacarosa y maltosa. No obstante, asimila pequeñas cantidades de maltotriosa, caracterizándose por ser aromáticamente neutra, respetando el perfil sensorial de la cerveza base.

INGREDIENTES:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

SafAle™ F-2 resiste altas concentraciones de alcohol (>10% v/v), permitiendo a los cerveceros obtener todas las propiedades requeridas en la refermentación:

- Remoción de oxígeno en tanque de guarda de cerveza.
- Contribución a la redondez y aromas de maduración.
- Carbonatación.
- Excelente adherencia al fondo de las botellas / barriles, formando una turbidez homogénea y agradable a la vista al ser resuspendida.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: Ideally at 15°C - 25°C (59°F – 77°F)

DOSIS: From 2 to 35 g/hl (0,0026 to 0,046 oz/gal in function of the level of alcohol (ABV in %) and the pre-carbonation (CO₂ in g/L) of the beer as mentioned in the below table:

		CO ₂ (g/L) – oz/gal			
g/hl – oz/gal		0,5 – 0,0006	1,5 – 0,002	3 – 0,004	6 – 0,008
ABV (%)	5 - 0,006	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	8 - 0,011	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	12 - 0,016	7 – 0,009	14 – 0,018	14 – 0,018	35 – 0,046

INSTRUCCIONES DE USO

Rehidratación:

SafAle™ F-2 **no debe rehidratarse directamente en la cerveza**. Esparcir la levadura en un volumen mínimo de agua estéril equivalente a 10 veces su propio peso, manteniendo la temperatura a 25 to 29°C (77°F to 84°F). Dejar descansar entre 15 y 30 minutos. Agitar suavemente.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**Uso:**

Agregar 5 a 10 gramos de azúcar por litro de cerveza (para obtener de 2,5 a 5,0 g/l de CO₂, respectivamente).

Inocular la levadura rehidratada en la cerveza endulzada, que debe estar a temperatura de fermentación (20-25°C).

El nivel final de carbonatación se debería alcanzar tras una o dos semanas a 20-25°C*.

El producto adquiere redondez luego de dos o tres semanas más en reposo.

* La carbonatación final a 15°C puede tomar más de 2 semanas

ANÁLISIS TÍPICOS:

% materia seca:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	19 x 10 ⁹ /g
Bacterias totales*:	< 5 / ml
Bacterias ácido acéticas*:	< 1 / ml
Lactobacilos*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levaduras salvajes tipo no Saccharomyces*:	< 1 / ml
Microorganismos patógenos:	cumple con la regulación vigente

*cuando se inocula levadura seca a una tasa de 100 g/hl, equivale a > 6 x 10⁶ células viables / ml

ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: El producto puede ser almacenado y transportado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 4 meses, sin que sea afectado su desempeño.

En el destino final: Almacenar en lugar fresco (< 10°C/50 °F) y seco.

VIDA ÚTIL :

36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su impresión en el sachet.

Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a 4°C (39°F) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION