



SafBrew™ BR-8



A PRIMEIRA BRETTE SECA FEITA PARA CONDICIONAMENTO EM GARRAFA E/OU BARRIL

A SafBrew™ BR-8 foi selecionada especificamente para a fermentação secundária em garrafas e barris. Esta levedura assimila a quantidade total de glicose, frutose, sacarose, maltose e maltotriose. Caracteriza-se por uma produção de compostos fenólicos específicos, mais especificamente etilfenóis como 4-Etilguaicol e 4-Etilfenol responsáveis pelos aromas de animais, suor de cavalo, couro, curral e os chamados aromáticos modernos específicos no final da fermentação. O desenvolvimento destes sabores leva tempo e o ponto ideal normalmente é alcançado após 3 meses de fermentação. Também é possível que o perfil evolua um pouco até os 6 meses de maturação; e até mais.

Ingredientes:

Levedura (*Brettanomyces bruxellensis*), Emulsificante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

A SafBrew™ BR-8 é resistente a níveis de álcool bastante elevados (\approx até 8,5% v/v), dependendo da saturação da cerveja; e, com isso, os fabricantes de cerveja podem se beneficiar de todas as propriedades relacionadas à refermentação:

- Preservação da cerveja graças ao aprisionamento de oxigênio
- Contribuição para um aroma redondo e maturado
- Carbonatação
- Adere ao fundo das garrafas/barris após a fermentação e forma uma névoa agradável quando é ressuspenso

Dado o impacto da levedura sobre a qualidade da cerveja final, aconselhamos respeitar as instruções de fermentação recomendadas.

É aconselhável que os usuários façam testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

Temperatura ideal para fermentação: 15 °C – 25 °C (59 °F – 77 °F)

Dosagem: normalmente 10 g/hL (0,013 oz/gal); mas a dosagem pode ser adaptada dependendo do nível de álcool (ABV in %) e da pré-carbonatação (CO₂ em g/L) da cerveja antes da refermentação.

Instruções de uso:

Reidratação:

A SafBrew™ BR-8 não deve ser reidratada diretamente na cerveja.

Polvilhe o fermento em água estéril à temperatura de 25 °C a 29 °C (77 °F a 84,2 °F) à proporção mínima de 1:10.

Deixe descansar por 15 a 30 minutos. Mexa delicadamente até obter uma levedura cremosa.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Utilização:

Adicione 5 a 10 gramas de açúcar para cada litro de cerveja (0,67 a 1,34 oz de açúcar por galão de cerveja) para obter uma saturação adicional de 2,5 a 5,0 g/L de CO₂ (0,33 a 0,67 oz/gal de CO₂).

Misture a cerveja adoçada à temperatura de fermentação com a levedura reidratada.

A carbonatação será alcançada em 1 a 3 meses de maturação*

Ao final da refermentação, a cerveja pode ser resfriada e ficará harmônica após 2 a 3 semanas.

* a carbonatação em temperaturas mais baixas (por exemplo, 15 °C / 59 °F) pode levar mais de 3 meses.

Valores típicos¹:

- Levedura viável: > 5,0 *10⁹ cfu/g
- Pureza:
 - Bactérias ácido-lácticas: < 1 cfu /10⁶ de células de levedura
 - Bactérias ácido-acéticas: < 1 cfu /10⁶ de células de levedura
 - Pediococo: < 1 cfu /10⁶ de células de levedura
 - Bactérias totais < 5 cfu /10⁶ de células de levedura
 - Levedura “selvagem”²: < 5 cfu /10⁶ de células de levedura
 - Microrganismos patogênicos: de acordo com o regulamento

¹Análise feita de acordo com nosso estudo HACCP

²Outras que não sejam *Brettanomyces spp.*

Armazenamento:

O produto deve ser armazenado/transportado em condições secas e protegido de fontes de calor direto (por exemplo, luz solar, ...). Por até 6 meses, o produto pode ser armazenado/transportado em temperatura ambiente abaixo de 25 °C/ 77 °F sem que seu desempenho seja afetado. Picos de até 40 °C (104 °F) são permitidos por tempo limitado (menos de 7 dias no total). Para tempos de armazenamento prolongados (mais de 6 meses) após a chegada do produto ao destino, a Fermentis recomenda o armazenamento em temperatura controlada (abaixo de 15 °C/59 °F).

Validade:

24 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa no sachê. Os sachês abertos devem ser vedados e armazenados a 4 °C (39,2 °F) e usados até 7 dias após a abertura. Não use sachês macios ou danificados.

As informações fornecidas pela Fermentis são apenas para fins informativos à atenção dos profissionais. Não fazemos nenhuma declaração ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: requisitos regulatórios e de propriedade intelectual (incluindo uso e reivindicações do produto) devem ser revisados localmente quanto a seus propósitos específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION