



SafLager™ S-23



IDEAL PARA LAGERS FRUTAL Y LÚPULO

Esta cepa de fermentación baja es originaria del instituto VLB de Berlín, Alemania, y es recomendada para la producción de lagers frutales, con elevados ésteres. Su bajo perfil de atenuación produce cervezas con buena persistencia en el paladar.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), agente emulsionante E491

**Ésteres
totales**
Niveles bajos

**Alcoholes
superiores totales**
Niveles bajos

**Atenuación
aparente**
80-84%

Floculación
+

Sedimentación
Rápida

Condiciones experimentales: mosto estándar de 18°P, fermentado en tubos EBC a 20°C (68°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 por 48 horas y luego 14 °C/57,2 °F - SafAle™: 20 °C/68 °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: Idealmente 12-18°C (53.6-64.4°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:

Con la levadura seca activa E2U™, puede inocular directamente o rehidratarla primero, dependiendo de su equipo, hábitos y preferencias.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Con inoculación directa

Inocule la levadura directamente en el tanque de fermentación sobre la superficie del mosto : fermentación o por encima de ella. Para evitar la formación de grumos, la levadura seca debe 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 llegar a la temperatura de fermentación.

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 12 a 18 °C (53.6-64.4°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: 80 a 120 g/hl cuando es inoculada a 12 – 15°C (53-59°F).

Se requiere un incremento de la dosis cuando se inoculan mostos a temperaturas por debajo de los 12°C (53°F), hasta 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F).

Valores típicos:

% peso seco : 94.0 – 96.5

Células viables al momento del empaque: > 6 x 10⁹/g

Bacterias totales*: < 5 / ml

Bacterias ácido acéticas *: < 1 / ml

Lactobacillus *: < 1 / ml

Pediococcus*: < 1 / 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 > 6 x 10⁶ células viables/ml*

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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION