Fermentis by Lesaffre

E2U EASY TO USE

SafAle US-05™

ACTIVE DRY YEAST

LA LEVADURA ALE NEUTRA TODO TERRENO

Levadura ale americana, que produce cervezas bien balanceadas, con baja concentración de diacetilo y un paladar final limpio, fresco y vivaz. Forma una capa superficial y se caracteriza por permanecer en suspensión durante la fermentación.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

Esteres totales	Alcoholes superiores	Atenuación aparente	Floculación	Sedimentación
Baja	Niveles medios	78-82%	+/-	Media

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:

las condiciones óptimas son entre 18 °C y 26 °C (64,4 °F – 78,8 °F)

E2U EASY TO USE by Fermentis

Inoculación:

El “know-how” de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera **una calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia gama 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 nuestra marca E2U™, usted tiene la opción de rehidratar o inocular directamente, dependiendo de su equipamiento, hábitos y preferencias.

Con inoculación directa

Inocular 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 llegar a la temperatura de fermentación.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

Con rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura sobre un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 25 y 29 °C (77 °F - 84 °F). 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.

Dosis de empleo: 50 - 80 g/hl (0,06 – 0,10 oz/gal)

Análisis típico[1]:

- Levaduras viables: > 1.0 *10^{10} UFC/g
- Pureza: > 99,999 %
  - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10^7 levaduras
  - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/10^7 levaduras
  - *Pediococcus:* < 1 UFC/10^7 levaduras
  - Bacterias totales: < 5 UFC/10^7 levaduras
  - Levaduras salvajes[2]: < 1 UFC/10^7 levaduras
  - Microorganismos patogénicos: en conformidad con la normativa

EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Almacenamiento:

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.

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.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com