



SafLager™ SH-45



A LEVEDURA LAGER IDEAL PARA MELHORAR A LIBERAÇÃO DE TIOL DO LÚPULO

Descrição:

SafLager™ SH-45 é uma levedura lager cuidadosamente selecionada, ideal para expressar alguns dos compostos aromáticos provenientes das matérias-primas da cerveja, mais especificamente do lúpulo. Esta cepa possui a capacidade de liberar e esterificar tiois. Como resultado, cervejas elaboradas com **SafLager™ SH-45** podem apresentar níveis aumentados de sabor frutado, com notas cítricas e tropicais intensificadas.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces pastorianus*), Emulsificante: monoestearato de sorbitana (E/INS 491)

Ésteres totais
Alto

Álcoois
Superiores
Totais
Alto

Atenuação
aparente
77-82%

Floculação
Média

Sedimentação
Média

Condições experimentais: Mosto padrão a 13,5°P e 18°P em tubo EBC a 14°C/57,2°F.

As leveduras secas para cerveja Fermentis são bem conhecidas por sua capacidade de produzir uma grande variedade de estilos de cerveja. Para comparar nossas cepas, realizamos testes de fermentação em laboratório e em escala piloto com um mosto padrão e condições de temperatura padrão para todas as cepas (SafLager™: 14°C/52,2°F – SafAle™: 20°C/68°F). Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja final, recomendamos seguir as instruções de fermentação prescritas. Recomendamos fortemente que os usuários façam testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

Temperatura de fermentação: Ideal: 12 - 18°C (53,6 - 64,4°F)



Aplicação: O know-how da Lesaffre e a melhoria contínua do nosso processo de produção de levedura geram uma **qualidade excepcional de leveduras secas. Essas leveduras são capazes de resistir a uma ampla gama de usos, incluindo condições de frio ou nenhuma reidratação, sem que sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico sejam afetados.** Portanto, os fabricantes de cerveja têm liberdade para escolher as condições de uso que melhor atendam às suas necessidades.

Com nosso selo E2U™, você tem a opção de reidratar ou aplicar diretamente, dependendo do seu equipamento, hábitos e preferências.

Aplicação direta:

Adicione o fermento diretamente no recipiente de fermentação sobre a superfície do mosto, na temperatura de fermentação ou acima dela. Polvilhe gradualmente o fermento seco no mosto, garantindo uma cobertura uniforme de toda a superfície disponível para evitar grumos. O ideal é adicionar o fermento durante a primeira parte do enchimento do recipiente. Nesse caso, a hidratação pode ser feita em uma temperatura do mosto maior que a temperatura de fermentação, já que o restante do fermentador será preenchido com mosto em uma temperatura mais baixa para reduzir toda a temperatura do mosto até a temperatura de fermentação recomendada.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*

**Com reidratação prévia:**

Como alternativa, polvilhe o fermento em, no mínimo, 10 vezes seu peso em água estéril ou mosto fervido e lupulado a 21°C a 25°C (69°F a 77°F). Deixe descansar por 15 a 30 minutos, depois mexa delicadamente e despeje o creme resultante no recipiente de fermentação.

Dosagem: 80 - 120 g/hl (0,11 - 0,16 oz/gal)

Valores típicos:

- Levedura viável: $> 6,0 \times 10^9$ cfu/g
- Pureza: $> 99,999\%$
 - Bactérias do ácido láctico: < 1 ufc / $6,0 \times 10^6$ células de levedura
 - Bactérias do ácido acético: < 1 ufc / $6,0 \times 10^6$ células de levedura
 - Pediococcus: < 1 cfu / $6,0 \times 10^6$ células de levedura
 - Bactérias totais: < 1 UFC / 10^6 células de levedura
 - Levedura "Selvagem" ¹: < 1 ufc / $6,0 \times 10^6$ célula de levedura
 - Microrganismos patogênicos: de acordo com a regulamentação

¹EBC Analytica 4.2.6 – Controle Microbiológico ASBC-5D

Armazenamento:

O produto deve ser armazenado/transportado em local seco e protegido da luz solar direta. Por menos de 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 um período limitado de tempo (menos de 5 dias). A Fermentis recomenda o armazenamento de longo prazo em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), assim que o produto chega ao seu destino final.

Prazo de Validade:

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

As informações fornecidas pela Fermentis são para fins informativos e destinadas apenas a profissionais. Não fazemos nenhuma declaração ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, com relação às informações: os requisitos regulatórios e de propriedade intelectual (incluindo o uso e as reivindicações do produto) devem ser analisados localmente para seus fins específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*