



SafAle W-68™



LA LEVADURA IDEAL PARA CERVEZAS AFRUTADAS Y ESPECIADAS

Levadura especial seleccionada para la producción de cervezas aromáticas con un típico carácter fenólico (notas a clavo y pimienta), rica en sabores afrutados y florales.

Ideal para una gran variedad de cervezas de trigo y estilos con orientación afrutada y especiada. Posee una sedimentación media, no forma grumos sino una turbidez pulverulenta al ser resuspendida en la cerveza.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), agente emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS491)

Ésteres totales
Niveles altos

Alcoholes superiores
Niveles altos

Atenuación aparente
78-84%

Floculación
Media

Sedimentación
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)



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 etiqueta E2U™, usted tiene la opción de rehidratar o inocular directamente, dependiendo de su equipamiento, hábitos y preferencias.

Con inoculación directa

Inocule 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.



LA ELECCIÓN OBVIA PARA LA FERMENTACIÓN DE SUS BEBIDAS



Con rehidratación previa

Como alternativa, espolvoree 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.

Alternativamente, puede 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 y 84 °F). Se debe 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 (0,07 – 0,11 oz/gal)

Análisis típico¹:

- Levaduras viables: > 1.0 *10¹⁰ UFC/g
- Pureza: > 99,999 %
 - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Bacterias totales: < 5 UFC/10⁷ levaduras
 - Levaduras salvajes²: < 1 UFC/10⁷ levaduras
 - Microorganismos patogénicos: en conformidad con la normativa

¹ Análisis realizado según nuestro estudio HACCP

²EBC 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.



LA ELECCIÓN OBVIA PARA LA FERMENTACIÓN DE SUS BEBIDAS