



## SafLager™ E-30



### A LEVEDURA IDEAL PARA DESENVOLVER ÉSTERES EM CERVEJAS LAGER

Levedura selecionada para a elaboração de cervejas lager mais aromáticas e frutadas. Essa variedade lager produz altos níveis de ésteres, especialmente ésteres frutados com aromas e sabores de banana. Versátil em uma ampla gama de estilos lager e frutados, apresenta sedimentação média.

### Ingredientes:

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

Ésteres  
total  
Alto

Álcoois  
superiores totais  
Médio

Atenuação  
aparente  
80-84%

Floculação  
Média

Sedimentação  
Média

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

As leveduras secas de 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 condições de laboratório com um mosto padrão para todas as cepas e condições de temperatura padrão (SafLager™: 12°C/53,6°F por 48h e depois 14°C/57,2°F - SafAle™ : 20°C/68°F). Dado o impacto da levedura na qualidade final da cerveja, recomendamos seguir as instruções de fermentação prescritas. Aconselhamos vivamente os utilizadores a fazerem testes de fermentação antes de qualquer utilização comercial dos 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 processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma ampla gama de utilizações, incluindo condições de frio ou nenhuma reidratação, sem afetar sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico. Os cervejeiros podem escolher as condições de utilização que melhor se adaptam às suas necessidades, ou seja:

**Com nosso rótulo E2U™, você tem a escolha: você pode reidratar ou aplicar diretamente; dependendo do seu equipamento, hábitos e sentimentos.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



**Aplicação Direta:** Coloque a levedura diretamente no recipiente de fermentação sobre a superfície do mosto na temperatura de fermentação ou acima dela. Polvilhe progressivamente o fermento seco no mosto, garantindo que o fermento cubra toda a superfície disponível do mosto para evitar grumos. O ideal é que o fermento seja adicionado durante a primeira parte do enchimento do recipiente; neste caso a hidratação pode ser feita a uma temperatura do mosto superior à temperatura de fermentação, sendo o fermentador então cheio com mosto a uma temperatura mais baixa para trazer toda a temperatura do mosto à temperatura de fermentação.

**Com reidratação previa:** Alternativamente, polvilhe o fermento em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto fervido e lupulado de 25 a 29°C (77°F a 84°F). Deixe repousar de 15 a 30 minutos, mexa delicadamente e colocar o creme resultante no recipiente de fermentação.

**Dosagem:** 80 - 120 g/hl (0,07 - 0,11 - 0,16 oz/gal)

### Valores típicos<sup>1</sup>:

- Levedura viável: > 6,0 \*10<sup>9</sup> ufc/g
- Pureza: > 99,999%
- Bactérias do ácido láctico: < 1 UFC /6,0 \*10<sup>6</sup> células de levedura
- Bactérias de ácido acético: < 1 UFC/6,0 \*10<sup>6</sup> células de levedura
- Pediococcus: < 1 UFC /6,0 \*10<sup>6</sup> células de levedura
- Bactérias totais: < 1 UFC/10<sup>6</sup> células de levedura
- Levedura “selvagem”<sup>2</sup>: < 1 UFC /6,0 \*10<sup>6</sup> células de levedura
- Microrganismos patogênicos: de acordo com a regulamentação
  1. Análise feita de acordo com nosso estudo HACCP
  2. EBC Analytica 4.2.6 – Controle Microbiológico ASBC-5D

### Armazenamento:

O produto deve ser armazenado/transportado em condições secas 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 afetar seu desempenho. Picos de até 40°C (104°F) são permitidos por um período limitado de tempo (menos de 5 dias). A Fermentis recomenda um armazenamento de longo prazo em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), assim que o produto chegar ao destino final.

### Prazo de validade:

36 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa nos sachês. Os sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C (39°F) ou menos e utilizados no prazo de 7 dias após a abertura. Não utilize sachês moles ou danificados.

As informações fornecidas pela Fermentis têm caráter meramente informativo ao conhecimento de profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulamentares e de propriedade intelectual (incluindo uso e reivindicações do produto) serão revisados localmente para seus fins específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION