



SafAle W-68™



IL LIEVITO STORICO PER BIRRE DALLO STILE TEDESCO A BASE DI FRUMENTO

Ceppo di lievito di fama mondiale selezionato per la produzione di birre di frumento dal tipico stile tedesco, in particolare Weizen. Produce birre con un'attenuazione media, un intenso carattere fenolico (chiodi di garofano e pepe) e precise note di esteri (fruttate e floreali). Adatto a una vasta gamma di birre a base di frumento con stili fruttati/speziati. Lievito a sedimentazione media, non forma grumi e dà una torbidità polverulenta quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), emulsionante: sorbitano monostearato (E/INS 491)

Esteri totali
Elevati

Alcoli superiori totali
Elevati

Attenuazione apparente
78-84 %

Flocculazione
Media

Sedimentazione
Media

Condizioni della prova: mosto standard tubi EBC a 18°P a 20°C-

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager™: 12°C per 48 ore, quindi 14°C - SafAle™: 20°C).

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale, si consiglia di attenersi alle istruzioni di fermentazione prescritte. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: intervallo ottimale da 18° a 26°C



Inoculo:

Il savoir-faire di Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione dei lieviti permettono di ottenere un'eccezionale qualità di lieviti secchi attivi ideali per l'inoculo diretto o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.

I mastri birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo che meglio si adattano alle loro necessità.

Con il nostro marchio E2U™ è possibile reidratare o inoculare direttamente, a seconda delle attrezzature, delle abitudini e delle preferenze.

Inoculo diretto

Inoculare la quantità desiderata di lievito direttamente nel serbatoio di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere delicatamente il lievito secco sull'intera superficie di mosto per evitare la formazione di grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del serbatoio. In questo caso, la reidratazione potrà essere eseguita ad una temperatura del mosto superiore a quella di fermentazione, avendo cura di abbassarla successivamente con l'aggiunta di mosto a temperatura inferiore.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Con preventiva reidratazione: Versare delicatamente la quantità desiderata di lievito in 10 volte il suo peso di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato a 25°-29°C. Lasciare riposare 15-30 minuti, omogeneizzare con cura e trasferire la sospensione di lievito nel serbatoio di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl

Valori tipici ¹:

- Lievito vivo/ Cellule vitali: > 1,0 × 10¹⁰ UFC/g
- Purezza: > 99,999 %
 - Batteri lattici: < 1 UFC/10⁷ cellule di lievito
 - Batteri acetici: < 1 UFC/10⁷ cellule di lievito
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/10⁷ cellule di lievito
 - Batteri totali: < 5 UFC/10⁷ cellule di lievito
 - Lieviti "selvaggi"²: < 1 UFC/10⁷ cellule di lievito
 - Microrganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹Analisi eseguite secondo la nostra procedura HACCP

²EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato e/o trasportato in condizioni asciutte e protetto da fonti luce solare.

Per massimo 6 mesi, il prodotto può essere conservato e/o trasportato ad una temperatura ambiente inferiore a 25°C senza alterarne le prestazioni. Picchi fino a 40°C sono ammessi per un periodo di tempo limitato (meno di 5 giorni).

Fermentis raccomanda lo stoccaggio per periodi maggiori a temperatura controllata (sotto i 15°C), una volta il prodotto giunto a destinazione finale

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere richiusi ermeticamente, conservati ad un massimo di 4°C e utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti che hanno perso il sottovuoto.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo destinate ad un uso professionale. Non facciamo alcuna dichiarazione né diamo garanzie di alcun tipo, espresse o implicite, riguardo alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compreso l'uso del prodotto e le affermazioni) devono essere riesaminati in funzione delle norme locali e dei loro specifici usi.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION