



SafBrew™ DA-16

LIEVITO
SECCO ATTIVO

LA SCELTA PIÙ OVVIA PER BIRRE SECCHHE E profumate come le Brut IPA

SafBrew™ DA-16 è la scelta ideale (essendo composto da lievito secco attivo ed enzimi) per la produzione di birre molto secche e ricche di aromi, in particolare di note fruttate e luppolate come le Brut IPA. SafBrew™ DA-16 è raccomandata anche per mosti di densità molto elevata, che consentono un livello alcolico fino a 16% ABV.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), maltodestrina, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulsionante E491 (sorbitano monostearato E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
elevati

Attenuazione
apparente
98-102%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: Mosto standard in tubo EBC a 15°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 utilizzando un mosto standard per tutti i ceppi a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione. 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: Ottimale: 20°C – 32°C

Inoculo: Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso almeno 10 volte superiore a 25 - 35°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

In alternativa, è anche possibile inocularlo direttamente; a seconda delle attrezzature, delle abitudini e delle preferenze, da 20°C a 32 °C.

SafBrew™ DA-16 non è idoneo per il reinocolo o per il condizionamento in bottiglia e in botte.

Dosaggio: 100 – 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO

Analisi tipica:

- Lievito vivo > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Lieviti “selvaggi”¹: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION