



SafBrew™ LA-01



LIEVITO
SECCO ATTIVO

Il lievito PERFETTO PER PRODURRE BIRRE a basso contenuto alcolico

SafBrew™ LA-01 è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* appositamente selezionato per la produzione di bevande poco alcoliche e/o analcoliche (<0,5 ABV). Questo lievito non assimila il maltosio e il maltodestrosio ma assimila gli zuccheri semplici (glucosio, fruttosio e saccarosio) ed è caratterizzato da un profilo aromatico delicato. Lievito a sedimentazione media: non forma grumi ma ha una torbidità polverosa quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), emulsionante (E/INS491)

Esteri totali
molto bassi

Alcoli superiori
totali
molto bassi

Attenuazione
apparente
13-17%

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 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). 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 rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

AVVERTENZE

- ✓ Dato che la birra al termine della fermentazione conterrà molti zuccheri residui fermentabili, è obbligatorio pastorizzare la birra dopo il confezionamento (tra 80 e 120 PU).
- ✓ Questo lievito non è idoneo per il recupero e il reinocolo.

Temperatura di fermentazione: Idealmente 15-25°C



Inocolo: il know-how di Lesaffre e il miglioramento continuo dei processi di produzione dei lieviti hanno permesso di ottenere **lieviti secchi di qualità eccezionale, in grado di resistere a un'ampia varietà di condizioni di utilizzo compresi quello a freddo e in assenza di una pre-reidratazione, senza influenzarne la vitalità, la cinetica e/o il profilo analitico.** I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo più adatte alle proprie esigenze, in particolare **con il nostro marchio E2U™ si ha la possibilità di reidratare o inoculare direttamente; in base alle attrezzature disponibili o alle preferenze.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO

Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere omogeneamente il lievito secco nel mosto accertandosi che il lievito copra l'intera superficie di mosto disponibile per evitare grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del tino; in questo caso, l'aggiunta può essere eseguita a una temperatura del mosto superiore alla temperatura di fermentazione, riempiendo quindi il fermentatore con mosto a temperatura inferiore in modo da portare la temperatura complessiva del mosto alla temperatura di fermentazione.

Previa reidratazione

In alternativa, disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 29°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl nella fermentazione primaria.

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 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