



SafAle™ BE-256



IDEAL PARA ALES FORTES

Fermento seco ativo recomendado para produzir uma grande diversidade de cervejas, dentre as quais cervejas do estilo abadia, conhecidas por seu alto teor alcoólico. Fermenta rapidamente e revela aromas bem balanceados e sutis. Para manter o perfil aromático no final da fermentação, nós recomendamos a retirada desse fermento o quanto antes após a fermentação.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulsificante E491

ÉSTERES
TOTAIS
Níveis Altos

ÁLCOOIS SUPERIORES
TOTAIS
Níveis Altos

AÇÚCARES
RESIDUAIS
82-86%

FLOCULAÇÃO
+

SEDIMENTAÇÃO
Rápida

As leveduras secas para cerveja da Fermentis são conhecidas por sua capacidade de produzir uma ampla variedade de estilos de cerveja.. A fim de comparar nossas cepas, nós fizemos testes em condições laboratoriais com um mosto padrão para todas as cepas e condições padrão de temperatura (SafLager: 12°C por 48h e depois 14°C / SafAle: 20°C). Nós focamos nos seguintes parâmetros: produção de álcool, açúcares residuais, floculação e cinética da fermentação.

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja pronta é recomendado respeitar as instruções de fermentação prescritas. Nós instruímos fortemente aos usuários a fazerem testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

FERMENTAÇÃO: Idealmente 15-20°C (59-68°F)



Com o nosso selo E2U™, você tem a escolha: pode reidratar ou aplicar diretamente; dependendo do seu equipamento, hábitos e sensibilidade.

Aplicação direta

Inocular a levedura diretamente no tanque de fermentação na superfície do mosto à temperatura de fermentação ou acima dela. Para evitar a formação de grumos, o fermento seco deve ser polvilhado progressivamente sobre o mosto, certificando-se de que cobre toda a superfície disponível. Idealmente, o fermento deve ser adicionado durante a primeira parte do enchimento do tanque, caso em que o mosto pode ter uma temperatura mais elevada do que a fermentação. O fermentador, pode então, continuar a ser enchido com mosto em uma temperatura mais baixa para atingir a temperatura de fermentação.

Com reidratação prévia

Alternativamente, você pode polvilhar o fermento sobre um mínimo de 10 vezes seu peso, usando água estéril ou mosto (fervido e lupulado), a uma temperatura entre 25 e 29 ° C (77 ° F e 84 ° F). O fermento deve repousar por 15 a 30 minutos sobre o líquido e, em seguida, misture delicadamente. O creme resultante é posteriormente adicionado ao tanque de fermentação.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



DOSAGEM: 50 a 80 g/hl

ANÁLISE TÍPICA:

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| % peso seco: | 94.0 – 96.5 |
| Células Viáveis no empacotamento: | > 6 x 10 ⁹ /g |
| Bactérias Totais*: | < 5 / ml |
| Bactéria ácido acético*: | < 1 / ml |
| Lactobacillus*: | < 1 / ml |
| Pediococcus*: | < 1 / ml |
| Levedura selvagem não Saccharomyces*: | < 1 / ml |
| Microorganismos Patogênicos: | de acordo com regulamentação vigente |

* Quando a levedura seca é inoculada a uma taxa de 100 g/hl, equivale a uma concentração de > 6 x 10⁶ células viáveis/ml

ARMAZENAMENTO

36 meses a partir da data de produção. Durante o transporte: O produto pode ser transportado e armazenado em temperatura ambiente por períodos de tempo não excedendo 3 meses sem afetar sua performance.

No destino final: Manter em condições secas e frescas (< 10°C/50°F).

Vida útil:

Ver data máxima para consumo impressa no pacote.

Pacotes abertos devem ser selados e mantidos a 4°C (39°F) e usados dentro de 7 dias após abertos. Não usar pacotes moles ou danificados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION