



SafAle™ F-2

Para a fermentação secundária em garrafas ou barris

SafAle™ F-2 foi especialmente selecionado para fermentação secundária em garrafas e barris. Esse fermento assimila muito pouca maltotriose, mas assimila açúcares básicos (glicose, fucose, sacarose, maltose) e é caracterizado por um perfil neutro, respeitando as características da cerveja base.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

SafAle™ F-2 resiste a altos níveis de álcool (>10% v/v), e permite aos cervejeiros a obter todas as propriedades da refermentação:

- Preservação da cerveja graças a captura do oxigênio
- Contribuição nos aroma de maturação e na redondeza da cerveja
- Carbonatação
- Excelente aderência ao fundo de garrafas/barris e forma uma boa e homogênea turbidez quando ressuspenso.

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: 15°C - 25°C (59°F – 77°F)

DOSAGEM: From 2 to 35 g/hl (0,0026 to 0,046 oz/gal in function of the level of alcohol (ABV in %) and the pre-carbonation (CO₂ in g/L) of the beer as mentioned in the below table:

		CO ₂ (g/L) – oz/gal			
g/hl – oz/gal		0,5 – 0,0006	1,5 – 0,002	3 – 0,004	6 – 0,008
ABV (%)	5 - 0,006	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	8 - 0,011	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	12 - 0,016	7 – 0,009	14 – 0,018	14 – 0,018	35 – 0,046

INSTRUÇÕES DE USO:

REIDRATAÇÃO

SafAle™ F-2 não deve ser reidratado diretamente na cerveja. Polvilhar a levedura em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto de 25 a 29°C (77°F a 84°F). Deixar descansando por 15 a 30 minutos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**Uso:**

Adicionar de 5 a 10 gramas de açúcar por litro de cerveja (para obter de 2.5 a 5.0 g/l de CO₂).

Inocular o fermento reidratado na cerveja adocicada, que deve estar na temperatura de fermentação (20-25°C)

Carbonatação será atingida em 1 a 2 semanas em temperaturas de 20-25°C*

No final de refermentação, a cerveja pode ser resfriada e deve adquirir em redondeza depois de 2 a 3 semanas.

* carbonatação a 15°C pode demorar mais de 2 semanas.

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