



SafAle™ BW-20



IL LIEVITO IDEALE PER LE BIRRE DI FRUMENTO DI STILE BIANCHE BELGA

Lievito specificatamente selezionato per la produzione di birre di frumento, dal tipico stile Blanche belga, con note fruttate e con particolare carattere fenolico (chiodi di garofano e pepe). Questo lievito è stato selezionato come il ceppo di lievito di riferimento tra i famosi ceppi per birre belghe Wit. La sua natura meno fenolica produce una birra di base più delicata, che consente l'espressione degli ingredienti aggiunti, come il coriandolo e le scorze di agrumi. Questo ceppo non fermenta completamente il maltotriosio incrementando la sensazione di volume della birra. Lievito a media sedimentazione, non forma flocculi.

Ingredienti:

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

Esteri totali
Medio-alti

Alcoli superiori
totali
Medio-alti

Attenuazione
apparente
77-83%

Flocculazione
Bassa

Sedimentazione
Media

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

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

Dato l'impatto del lievito sulla qualità finale della birra, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione fornite. Si consiglia vivamente agli utilizzatori di fare delle 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 tipici¹:

- Cellule vitali: > $1,0 \times 10^{10}$ UFC/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 UFC / 10^7 cellule di lievito
 - Batteri acetici: < 1 UFC / 10^7 cellule di lievito
 - *Pediococcus*: < 1 UFC / 10^7 cellule di lievito
 - Batteri totali: < 5 UFC / 10^7 cellule di lievito
 - Lieviti "selvaggi"²: < 1 UFC / 10^7 cellule di lievito
 - Microrganismi patogeni: in conformità con le norme

¹Analisi eseguite secondo la nostra procedura HACCP

²EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Stoccaggio:

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

Conservazione:

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