



SafBrew™ LA-01



 ACTIVE DRY YEASTS

LA LEVADURA IDEAL PARA CERVEZAS SIN O DE BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO

SafBrew™ LA-01 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* que se ha seleccionado específicamente para la elaboración de bebidas no alcohólicas o con bajo contenido de alcohol (<0,5% v/v). Este tipo de levadura no asimila maltosa ni maltotriosa pero sí azúcares simples (glucosa, fructosa y sacarosa) y se caracteriza por un perfil aromático sutil. No forma flóculos pero sí una turbidez pulverulenta cuando queda suspendida en la cerveza.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), agente emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS491)

ÉSTERES TOTALES	ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES	ATENUACIÓN APARENTE	FLOCULACIÓN	SEDIMENTACIÓN
NIVELES MUY BAJOS	NIVELES MUY BAJOS	13-17 %	–	Media

Condiciones experimentales: mosto estándar de 15 °P, fermentado en tubos EBC a 20 °C (68 °F).

Las levaduras secas para cerveza de Fermentis son reconocidas por su capacidad de producir una amplia variedad de estilos de cervezas. Con el fin de comparar nuestras cepas efectuamos ensayos de fermentación en condiciones de laboratorio utilizando mosto estándar y condiciones de temperatura típicas (SafLager™: 12 °C/53,6 °F durante 48 horas y luego 14 °C/57, 2 °F - SafAle™: 20 °C/68,0 °F). Nos enfocamos en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación. Sugerimos a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

PUNTOS DE ATENCIÓN

- Debido a que al final del proceso de fermentación la cerveza tendrá un alto contenido de azúcares residuales fermentables, es altamente recomendable enfriar rápidamente una vez que la atenuación aparente fue alcanzada.
- En caso de utilizar *dry hopping*, éste debe realizarse preferentemente después del enfriado de la cerveza.
- Es mandatorio pasteurizar la cerveza luego del envasado (entre 80 y 120 PU) para evitar que queden microorganismos vivos.
- Esta levadura no es adecuada para ser cosechada y reutilizada.
- Vea la ficha técnica para más información.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: las condiciones óptimas son entre 15 y 25 °C (59 y 77 °F)

INOCULACIÓN:



El *know-how* de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera una calidad excepcional de levaduras secas que son capaces de resistir una amplia variedad de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar su viabilidad, cinética o perfil analítico. Los cerveceros pueden escoger las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

INOCULACIÓN DIRECTA:

Inocule la levadura directamente en el tanque de fermentación sobre la superficie del mosto a temperatura de fermentación o por encima de ella. Para evitar la formación de grumos, la levadura seca debe ser espolvoreada progresivamente sobre el mosto, asegurándose de que cubra toda la superficie disponible. Lo ideal es que la levadura se agregue durante la primera parte del llenado del tanque, en cuyo caso, el mosto podrá tener una temperatura superior a la de fermentación. Luego se podrá continuar llenando el fermentador con mosto a una temperatura más baja para llegar a la temperatura de fermentación.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ LA-01

CON REHIDRATACIÓN PREVIA:

Alternativamente, puede espolvorear la levadura sobre un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 25 y 29 °C (77 °F y 84 °F). Se debe dejar reposar la levadura de 15 a 30 minutos sobre el líquido y luego mezclar suavemente. La crema resultante se agrega posteriormente en el tanque de fermentación.

DOSIFICACIÓN:

De 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria.

ANÁLISIS TÍPICOS:

Levaduras viables:	> 1.0 *10 ¹⁰ UFC/g
Pureza:	> 99,999%
Bacterias ácido-lácticas*:	< 1 UFC/10 ⁷ levaduras
Bacterias ácido-acéticas*:	< 1 UFC/10 ⁷ levaduras
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 UFC/10 ⁷ levaduras
Bacterias totales*:	< 5 UFC/10 ⁷ levaduras
Levaduras salvajes ¹ *:	< 1 UFC/10 ⁷ levaduras
Microorganismos patógenos:	en conformidad con la normativa.

*cuando se usa levadura seca a 100 g/hl, es decir > 6 x 10⁶ células viable /ml
¹EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

ALMACENAMIENTO:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Por un período que no debe exceder los 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin que sea afectado su rendimiento. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) durante un período de tiempo limitado (menos de 5 días). Fermentis recomienda un almacenamiento a largo plazo a temperatura controlada (por debajo de 15 °C /59 °F), una vez que el producto llega al destino final.

VIDA ÚTIL:

Consulte la fecha de caducidad impresa en el empaque. Los paquetes abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F), y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION