



SafAle™ LA-01



SafAle™ 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 ABV). Este tipo de levadura no asimila maltosa ni maltotriosa pero sí azúcares simples (glucosa, fructosa y sacarosa) y se caracteriza por su perfil aromático sutil. Debido a que al final del proceso de fermentación la cerveza tendrá un alto contenido de azúcares residuales fermentables, **es obligatorio pasteurizarla** después de envasarla (entre 80 y 120 PU). Esta levadura no es adecuada para recuperar y reinocular. Levadura con un medio de sedimentación: no forma grumos pero sí una turbidez granular cuando queda suspendida en la cerveza.

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

**ÉSTERES
TOTALES**

4 ppm

**ALCOHOLES
SUPERIORES TOTALES**

50 ppm

**ATENUACIÓN
APARENTE**

15 %

FLOCULACIÓN

-

SEDIMENTACIÓN

medio

Condiciones experimentales: mosto estándar en tubo EBC a 15 ° P a 20 ° C

Las levaduras secas Fermentis son reconocidas por su habilidad para permitir la elaboración de una amplia variedad de estilos de cervezas. A fin de comparar nuestras cepas, efectuamos ensayos de fermentación en condiciones de laboratorio utilizando mosto estándar con todas las cepas y condiciones de temperatura estándar (SafLager: 12 °C durante 48 horas y después 14 °C / SafAle: 20 °C). Nos concentramos en los siguientes parámetros: Producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética del proceso de fermentación.

Debido a la manera en que la levadura afecta la calidad del producto final, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación sugeridas. Recomendamos enfáticamente a los usuarios que efectúen ensayos de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

PUNTOS DE ATENCIÓN

- ✓ Debido a que al final del proceso de fermentación la cerveza tendrá un alto contenido de azúcares residuales fermentables, **es obligatorio pasteurizarla** después de envasarla (entre 80 y 120 PU).
- ✓ Esta levadura no es adecuada para recuperar y reinocular.

FERMENTACIÓN: idealmente de 15 a 25 ° C (de 59 a 77 ° F)

INOCULACIÓN:



El conocimiento y experiencia de Lesaffre y la mejora continua del proceso de elaboración de levadura permite obtener una **calidad excepcional de levaduras secas que son capaces de resistir una amplia variedad de usos, incluyendo condiciones de frío o ausencia de rehidratación, sin afectar su viabilidad, cinética o perfil analítico**. Los productores de cerveza pueden escoger las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

➤ Inoculación directa

Aplique la levadura directamente en el recipiente de fermentación sobre la superficie del mosto a una temperatura equivalente o superior a la de fermentación. Espolvoree progresivamente la levadura seca en el mosto, asegurándose de cubrir por completo la superficie disponible de mosto para evitar la formación de grumos. Idealmente, la levadura se añadirá durante la primera parte del llenado del recipiente, en cuyo caso la hidratación puede llevarse a cabo con una temperatura del mosto superior a la de fermentación. A continuación, se llena el fermentador con mosto a una temperatura menor para llevar la temperatura general del mosto a los valores de fermentación.

The obvious choice for beverage fermentation    



➤ **Con rehidratación previa**

Como método alternativo, puede espolvorear la levadura en una concentración mínima de 10 veces su peso de agua estéril o mosto amargo y hervido a una temperatura de 25 a 29 °C (de 77 a 84 °F). Deje descansar la preparación de 15 a 30 minutos, agite suavemente y vierta la crema obtenida en el recipiente de fermentación.

DOSIFICACIÓN:

De 50 a 80 g/hl en fermentación primaria.

ANÁLISIS TÍPICO:

% de peso seco:	De 94.0 a 96.5
Células viables en envasado:	> 6 x 10 ⁹ /g
Bacteria total*:	< 5 / ml
Bacterias del ácido acético*:	< 1 / ml
<i>Lactobacilos</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Levadura salvaje no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml

Microorganismos patógenos: de conformidad con las normas vigentes

*cuando se usa levadura seca a 100 g/hl, es decir > 6 x 10⁶ células viable / ml

ALMACENAMIENTO:

36 meses desde la fecha de elaboración.

Durante el transporte: El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente por períodos no superiores a 3 meses sin afectar su desempeño.

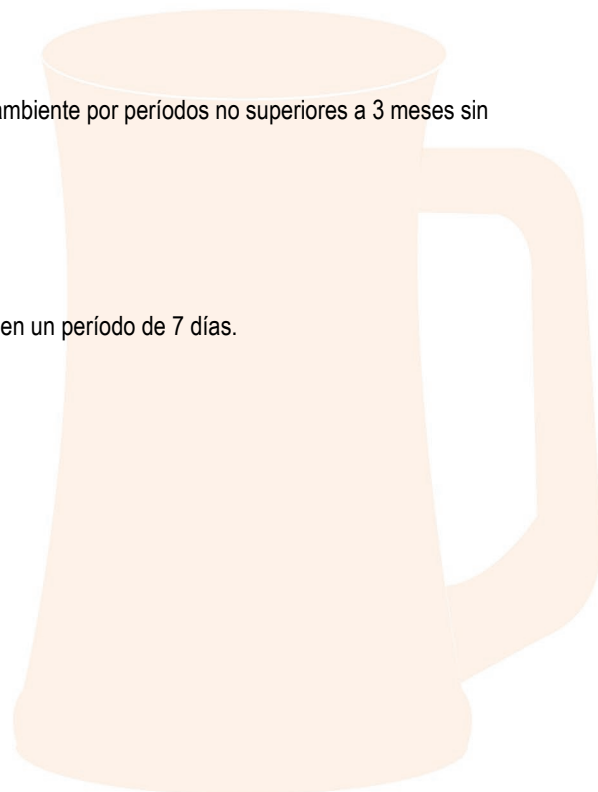
En destino final: Almacenar en un lugar seco y fresco (< 10 °C/50 °F).

VIDA ÚTIL

Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en el envase.

Una vez abiertos, los envases deben sellarse, almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en un período de 7 días.

No utilizar un envase si está blando o dañado.



The obvious choice for beverage fermentation    