



## SafAle™ WB-06

SafAle™ WB-06 es una *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* y se caracteriza particularmente por su alta atenuación. Levadura de especialidad, seleccionada para fermentaciones de cervezas de trigo. Produce notas sutiles de ésteres y fenoles (POF +) típicos de las cervezas de trigo. Permite elaborar cervezas con un perfil de alta "drinkability" y presenta una gran capacidad de mantenerse en suspensión durante la fermentación.

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

### ÉSTERES TOTALES

78

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES

404

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### AZÚCARES RESIDUALES

0 g/l\*

\* 0g maltotriose/L  
corresponde a un atenuación  
aparente de 86%

### FLOCULACIÓN

-

### SEDIMENTACIÓN

Lento

**FERMENTACIÓN:** ideal 18-24°C (64-75°F)

**DOSIS:** 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria

### SIEMBRA:

La habilidad de Lesaffre y su mejora continua en el proceso de producción, genera una **calidad excepcional de levaduras secas. Son capaces de resistir a una larga variedad de formas de uso como la rehidratación en frío o la no rehidratación, sin afectar su viabilidad, su perfil cinético y/o analítico.** Los cerveceros pueden elegir las condiciones de utilización correspondientes a sus necesidades como:

#### La siembra directa

Sembrar directamente la levadura en la cuba, sobre la superficie del mosto aunque el mismo esté a una temperatura mayor a la de fermentación. Espolvorear progresivamente la levadura seca en el mosto, cuidando que la levadura cubra toda la superficie disponible, a fin de evitar la formación de grumos. Idealmente, la levadura debería ser añadida durante la primera parte del llenado del recipiente. En ese caso, la hidratación puede ser realizada a una temperatura del mosto superior a la temperatura de fermentación. El fermentador una vez lleno, alcanzará una temperatura más baja para el inicio de la fermentación.



#### Con una rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura en al menos 10 veces su peso en agua estéril o en mosto hervido y a una temperatura entre 25 y 29°C (77°F et 84°F). Dejar descansar durante 15 a 30 minutos, remover suavemente y sembrar la crema obtenida en la cuba de fermentación.

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ WB-06 - Rev: MAY2018

The obvious choice for beverage fermentation    



### ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	$> 6 \times 10^9/g$
Bacterias totales*:	$< 5 / ml$
Bacterias ácido acéticas*:	$< 1 / ml$
<i>Lactobacilos</i> *:	$< 1 / ml$
<i>Pediococcus</i> *:	$< 1 / ml$
Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	$< 1 / ml$
Microorganismos patógenos:	en acuerdo a la regulación vigente

\*Cuando la levadura seca es inoculada a una tasa de 100 g/hl o  $> 6 \times 10^6$  células viables / ml

### ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente durante 3 meses, sin que sea afectada su performance.

A destino: Conservar en lugar fresco ( $< 10 \text{ }^\circ\text{C} / 50 \text{ }^\circ\text{F}$ ) y ambiente seco.

### VIDA ÚTIL

36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su impresa en el sachet.

Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a  $4^\circ\text{C}$  ( $39^\circ\text{F}$ ) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.

Se informa que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad final del producto. Por lo tanto, se sugiere realizar ensayos de fermentación antes de utilizar comercialmente nuestra levadura.

