



Originário da cervejaria Hürlimann na Suíça. O perfil de atenuação desse fermento lager permite produzir cervejas com perfil de sabor relativamente neutro com alto drinkability.

INGREDIENTES: Levedura (*Saccharomyces pastorianus*), Agente Emulsificante: E491

ÉSTERES TOTAIS

30

ppm em mostos com 18°P em tubos EBC a 12°C durante as primeiras 48h de fermentação, e logo a 14°C

ÁLCOOIS SUPERIORES TOTAIS

170

ppm em mostos com 18°P em tubos EBC a 12°C durante as primeiras 48h de fermentação, e logo a 14°C

AÇÚCARES RESIDUAIS

4 g/l*

*2g maltotriose/L correspondendo a uma atenuação aparente de 84%

FLOCULAÇÃO

+

SEDIMENTAÇÃO

rápida

Leveduras cervejeiras secas da Fermentis são conhecidas por ter a habilidade de produzir uma grande variedade de estilos de cerveja. A fim de comparar nossas cepas, nós fizemos testes em condições laboratoriais com um mosto padrão para todas as cepas e condições padrão de temperatura (SafLager: 12°C por 48h e depois 14°C / SafAle: 20°C). Nós focamos nos seguintes parâmetros: produção de álcool, açúcares residuais, floculação e cinética da fermentação.

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: idealmente 12-15°C (53.6-59°F)

DOSAGEM: 80 a 120 g/hl para fermentação a 12°C – 15°C (53.6-59°F).

Aumentar dosagem para fermentação abaixo de 12°C (53°F), para 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F)

INSTRUÇÕES DE REIDRATAÇÃO: Polvilhar a levedura em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto de 21 a 25°C (70°F a 77°F). Deixar descansando por 15 a 30 minutos.

Gentilmente mexer por 30 minutos, e dosar o creme resultante no tanque de fermentação.

Alternativamente, dose a levedura diretamente no tanque de fermentação desde que a temperatura do mosto esteja acima de 20°C (68°F). Polvilhe progressivamente a levedura seca no mosto certificando-se que a levedura cubra toda a superfície do mosto disponível para evitar grumos. Deixar por 30 minutos, para então misturar o mosto usando aeração ou pela adição de mosto

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

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS - SafLager™ S-189 - Rev :DEC2017

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    