



SafBrew™ LD-20

LA SCELTA OBBLIGATA PER BIRRE Lager molto attenuate (lager bassi carboidrati*/basse calorie)

SafBrew™ LD-20 è la scelta perfetta per la produzione di birre lager molto secche con zuccheri residui ridotti. SafBrew™ LD-20 è composto da lievito secco attivo ed enzimi e consente di produrre birre contenenti lo stesso livello di alcol, riducendo i carboidrati, incluso le destrine, del 20% circa.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces pastorianus*), maltodestrina, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3, supportate su maltodestine), emulsionante: sorbitano monostearato (E/INS 491)

Esteri totali

Medio-
basso

Alcoli

superiori totali
Medio-basso

Attenuazione

apparente
98-102%

Flocculazione

+

Sedimentazione

Alta

Condizioni operative: Mosto standard in tubo EBC a 15°P e 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in laboratorio, utilizzando un mosto standard per tutti i ceppi a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore poi 14°C / SafAle-SafBrew: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale, si consiglia di attenersi alle istruzioni di fermentazione prescritte. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Ottimale: intervallo 12°C-20°C

Inoculo:

Versare il lievito in una quantità d'acqua sterile o bollita e luppolata di almeno 10 volte il suo peso, a 20-28°C. Lasciar riposare per 15-30 minuti, mescolare delicatamente e inoculare la crema risultante nel serbatoio di fermentazione.

In alternativa, è possibile effettuare l'inoculo diretto, a seconda delle proprie attrezzature, abitudini e preferenze, a 12-20°C.

SafBrew™ LD-20 non è idoneo per il reinoculo o il condizionamento in bottiglia o in altri contenitori.

Dosaggio: 160-240 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LIEVITO
SECCO ATTIVO

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
- Batteri lattici < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Batteri acetici: < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Pediococcus: < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Batteri totali: < 1 cfu / 10^6 cellula di lievito
- Lievito "selvaggio"¹: < 1 cfu / $6 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Fino a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo di durata non superiore a 7 giorni, conservare semplicemente in un luogo fresco e asciutto.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Riferirsi alla data "best before" riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere sigillati e conservati a una temperatura di 4°C o inferiore e devono essere utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.

* fino a meno 20% di carboidrati.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo all'attenzione dei soli professionisti. Non forniamo alcuna dichiarazione o garanzia di alcun tipo, espressa o implicita, in merito alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (incluso l'uso del prodotto e le rivendicazioni) devono essere esaminati localmente per i loro scopi particolari



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION