



SafAle F-2 è stato scelto appositamente per la seconda fermentazione in bottiglie e fusto. Questo lievito assimila un quantitativo estremamente ridotto di maltotriosio assimilando gli zuccheri di base (glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio) ed è caratterizzato da un aroma neutro che rispetta il carattere base della birra.

SafAle F-2 resiste a livelli alcolici elevati (> 10% v/v) consentendo ai mastri birrai di ottenere tutte le caratteristiche proprie della rifermentazione:

- Favorisce la conservazione della birra grazie alla riduzione dell'ossigeno
- Contributo in rotondità e in aromi da maturazione
- Carbonatazione
- Si compatta bene sul fondo della bottiglia/botte formando una torbidità uniforme quando viene riportato in sospensione

Considerato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finita, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione prescritte. Prima di ogni utilizzo commerciale dei nostri prodotti, si raccomanda vivamente di effettuare prove di fermentazione.

FERMENTAZIONE: 15-25°C

INOCULO: Da 2 a 7 g/hl

ISTRUZIONI D'USO:

REIDRATAZIONE

Si raccomanda di non reidratare SafAle F-2 **direttamente nella birra**.

Spargere il lievito in una quantità d'acqua sterile pari ad almeno 10 volte il suo peso a una temperatura compresa tra 25 e 29°C. Lasciare riposare da 15 a 30 minuti. Mescolare delicatamente.

IMPIEGO

Aggiungere da 5 a 10 grammi di zucchero per ciascun litro di birra (per ottenere una saturazione compresa tra 2,5 e 5,0 g/l di anidride carbonica (CO₂)).

Una volta raggiunta la temperatura di fermentazione (20-25°C), inoculare la birra dolcificata insieme al lievito reidratato.

La carbonatazione richiederà da 1 a 2 settimane, a una temperatura di 20-25°C*

Al termine della rifermentazione, la birra può essere raffreddata, con conseguenti benefici in termini di rotondità dopo 2/3 settimane.

** la carbonatazione alla temperatura di 15°C può richiedere oltre 2 settimane*

ANALISI TIPICA:

Percentuale di peso secco:	94,0 – 96,5
Cellule vitali al momento del confezionamento:	> 19 x 10 ⁹ /g
Batteri totali*:	< 5/ml
Batteri di acido acetico*:	< 1/ml
Lactobacillus*:	< 1/ml
Pediococcus*:	< 1/ml
Lievito selvatico non Saccharomyces*:	< 1/ml
Micro-organismi patogeni: in conformità alla normativa	

*lievito secco inoculato a 100 g/hl, ovvero > 6 x 10⁶ cellule vitali/ml

SCHEDA TECNICA - SafAle™ F-2 – Rev.: NOV2016

CONSERVAZIONE

36 mesi dalla data di produzione. Durante il trasporto: Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente per periodi di tempo inferiori ai 3 mesi senza comprometterne la qualità.

A destinazione: conservare in luogo fresco (< 10°C) e asciutto.

DURATA DI CONSERVAZIONE

Fare riferimento alla data del "consumarsi preferibilmente" riportata sulla confezione.

Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a 4°C e utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare confezioni morbide o danneggiate.

The obvious choice for beverage fermentation    