



## SafAle™ WB-06

SafAle™ WB-06 é uma *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* e é caracterizada por ter uma atenuação particularmente alta.

Fermento especial selecionado para fermentação de cervejas de trigo. Produz notas sutis de sabor esterificado e de fenóis (POF +), típicas de cervejas de trigo. Permite produzir cervejas com perfil de alto "drinkability" e apresenta uma habilidade muito boa de permanecer em suspensão durante a fermentação.

**INGREDIENTES:** Levedura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), Agente Emulsificante: E491

### ÉSTERES TOTAIS

78

ppm em mosto com 18°P a  
20°C em tubos EBC

### ÁLCOOIS SUPERIORES TOTAIS

404

ppm em mosto com 18°P a  
20°C em tubos EBC

### AÇÚCARES RESIDUAIS

0 g/l\*

\*0g maltotriose/L  
correspondendo a uma  
atenuação aparente de 86%

### FLOCULAÇÃO

-

### SEDIMENTAÇÃO

lenta

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 18-24°C (64-75°F)

**DOSAGEM:** 50 a 80 g/hl

**INSTRUÇÕES DE REIDRATAÇÃO:** Polvilhar a levedura em no mínimo 10 vezes o seu peso em água estéril ou mosto de 25 a 29°C (77°F a 84°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 <sup>9</sup> /g
Bactérias Totais*:	< 5 / ml
Bactéria ácido acético*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Levedura selvagem não <i>Saccharomyces</i> *:	< 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 10<sup>6</sup> células viáveis/ml

### 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.

**FOLHA DE DADOS TÉCNICOS** - SafAle™ WB-06 -  
Rev JAN2018

The obvious choice for beverage fermentation    