



SafAle™ HA-18

Este producto es una mezcla de levadura activa seca y enzimas. Se recomienda particularmente para la producción de cervezas de alta atenuación y para fermentaciones tipo "Very High Gravity", como las "Barley Wines". La cepa de levadura en este producto es capaz de alcanzar el 18% alc. (% v/v), dependiendo del proceso y del sustrato, y posee una **muy buena resistencia a la presión osmótica y a las altas temperaturas de fermentación** (levadura termotolerante).

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), maltodextrina, glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulsionante E491 (monostearate de sorbitán).

ÉSTERES TOTALES	ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES	AZÚCARES RESIDUALES	FLOCULACIÓN	SEDIMENTACIÓN
70	375	0 g/l*	-	Media
ppm a 30°P, a 24°C en frascos Erlenmeyer	ppm a 30°P, a 24°C en frascos Erlenmeyer	*0 g maltotriosa/l, correspondiente a una atenuación aparente del 90%		

Las levaduras secas Fermentis son bien conocidas por su capacidad de producir una amplia variedad de estilos. Para comparar nuestras cepas, hemos realizado ensayos fermentativos en condiciones de laboratorio, utilizando un mosto estándar y condiciones estándar de temperatura (SafLager™: 12°C a 48 h, luego 14°C / SafAle™: 20°C). Hemos puesto foco en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación. Debido al impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación prescritas. Recomendamos encarecidamente a los usuarios realizar ensayos de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: Óptima: 25°C – 35°C (77,0°F – 95,0°F).

INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN: 100 – 160 g/hl

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:

- ❖ Inoculación directa en el fermentador a una temperatura de 25°C – 35 °C (77,0°F – 95,0°F) o
- ❖ Rehidratar esparciendo la levadura sobre un volumen mínimo de agua estéril o mosto equivalente a 10 veces su propio peso, a una temperatura 25°C – 37 °C (77,0°F – 98,6°F).
 - Dejar descansar 15 minutos
 - Mezclar suavemente
 - Inocular en el fermentador

TYPICAL ANALYSIS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables en el empaque:	> 10 x 10 ⁹ /g
Bacterias totales*:	< 5 / ml
Bacterias ácido acéticas*:	< 3 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 3 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 3 / ml
Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Microorganismos patógenos: de acuerdo a la regulación vigente	

* Cuando la levadura seca se inculca a una tasa de 100 g/hl, equivale a una concentración > 10 x 10⁶ células viables/ml

ALMACENAMIENTO

36 meses desde la fecha de producción. Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 3 meses, sin afectar su desempeño. En el destino final: almacenar en frío (10 °C/50 °F) y condiciones secas.

VIDA ÚTIL

Tomar como referencia la fecha máxima que se recomienda para su uso (BBE; "best before"). Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los siguiente 7 días. No utilizar sachets blandos o dañados.