



SafBrew™ LA-02



LA LEVADURA POF NEGATIVA IDEAL PARA CERVEZAS FINAS CON BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO O SIN ALCOHOL

SafBrew™ LA-02 (*Torulaspota delbrueckii*) es la primera levadura no-*Saccharomyces* seleccionada específicamente por Fermentis para la producción de cervezas de bajo contenido alcohólico o sin alcohol (<0,5% v/v). Esta levadura asimila principalmente azúcares simples (glucosa y fructosa) y, gradualmente, la sacarosa. Contrariamente, no asimila la maltosa, la maltotriosa ni las dextrinas.

Tras la fermentación, esta cepa presenta perfiles fermentativos neutros a moderados, sin notas fenólicas (especies). Los perfiles sensoriales pueden variar según la composición del mosto y las condiciones de fermentación.

Ingredientes:

Levadura (*Torulaspota delbrueckii* POF-), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Ésteres totales Niveles bajos	Alcoholes superiores totales Niveles bajos	Atenuación aparente 5-10%	Floculación -	Sedimentación media
-------------------------------------	--	---------------------------------	------------------	------------------------

Condiciones experimentales: mostos estándar de 8 °P y 13,5 °P, respectivamente, fermentados en tubos EBC a 20 °C/68 °F.

Las levaduras secas de cerveza Fermentis son bien conocidas por su capacidad para producir una amplia variedad de estilos de cerveza. Para comparar nuestras cepas, realizamos ensayos de fermentación en condiciones de laboratorio con mostos y a una temperatura estándar de 20 °C/68 °F.

Dado el impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, recomendamos seguir las instrucciones de fermentación prescritas. Aconsejamos fuertemente a los usuarios que realicen ensayos de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

ASPECTOS A CONSIDERAR

- ✓ En las cervezas fermentadas con levaduras maltosa negativas (como SafBrew™ LA-02) permanecerán, de forma natural, azúcares residuales fermentables. Por lo tanto, se recomienda realizar el descenso de temperatura (cold crash) inmediatamente después de alcanzar la gravedad terminal deseada. El contenido típico de glucosa/azúcares simples de un mosto elaborado con 100% de malta oscila en torno al 10%. Se espera que SafBrew™ LA-02, con una tasa de dosificación y una temperatura de fermentación adecuadas (20 °C/68 °F), termine la fermentación en aproximadamente 3-4 días.
- ✓ Se hace una fuerte recomendación de que cualquier proceso de lupulización en seco (dry hopping) se lleve a cabo exclusivamente después de la fermentación, una vez que la cerveza se haya enfriado a una temperatura inferior a 4 °C.
- ✓ La pasteurización de la cerveza envasada es obligatoria para evitar la presencia de microorganismos vivos en el producto. A un pH de 4,2, recomendamos entre 80 y 120 UP. A un pH inferior o con IBUs elevados, el nivel de UP puede ajustarse a un mínimo de 50. Se requieren controles de calidad exhaustivos para confirmar la estabilidad microbiológica.
- ✓ Esta levadura no es apta para la propagación ni para ser cosechada y/o reutilizada.
- ✓ Para más información, consulte nuestras recomendaciones técnicas, que incluyen instrucciones de uso completas.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Temperatura de fermentación: idealmente entre 20-25 °C (68-77 °F).



Inoculación: El know-how de Lesaffre y la mejora continua de nuestros procesos de producción generan una calidad excepcional de levaduras secas capaces de resistir una gama muy amplia de usos, incluyendo condiciones frías o sin rehidratación, sin afectar su viabilidad, cinética y/o perfil analítico. Los cerveceros pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades.

Inoculación directa

Inocular la levadura seca directamente en el recipiente de fermentación, sobre la superficie del mosto, a la temperatura de fermentación o por encima de ella. Espolvoree progresivamente la levadura sobre el mosto, asegurándose de que cubra toda la superficie disponible para evitar la formación de grumos. Idealmente, la levadura debe añadirse durante la primera parte del llenado del recipiente; en este caso, la hidratación puede realizarse en el mosto a una temperatura superior a la recomendada para la fermentación, siempre que después se llene el recipiente con mosto a una temperatura inferior para llegar a la temperatura correspondiente a la fermentación.

Con rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura en un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto hervido y lupulado a una temperatura de 15 °C a 30 °C (59 °F a 86 °F). Dejar reposar durante 15 a 30 minutos, luego mezclar suavemente e incorporar la crema resultante al recipiente de fermentación.

Dosificación: 50 a 80 g/hl (0,06 a 0,10 oz/gal) en fermentación primaria

Valores típicos¹:

- Levaduras viables > 1,0 * 10¹⁰ UFC/g
- Pureza : > 99,999%
 - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10⁷ células de levadura
 - Bacterias acéticas: < 1 UFC/10⁷ células de levadura
 - Pediococcus: < 1 UFC/10⁷ células de levadura
 - Bacterias totales: < 5 UFC/10⁷ células de levadura
 - Microorganismos patógenos: de conformidad con la normativa

¹Análisis realizado según nuestro estándares HACCP

Almacenamiento:

Por períodos de almacenamiento de 6 meses o menos: el producto debe conservarse a una temperatura inferior a 10 °C (50,0 °F). Si se almacena durante más de 6 meses: el producto debe conservarse a una temperatura en torno a los 4 °C (39,2 °F).

Para almacenar el producto por un periodo corto (no superior a 7 días), se puede recurrir a la temperatura ambiente, idealmente no superior a 30 °C (86,0 °F).

Vida útil:

24 meses a partir de la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben sellarse y almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en los 5 días posteriores a su apertura. No utilice paquetes blandos o dañados.

La información proporcionada por Fermentis tiene fines informativos y está destinada únicamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía, expresa o implícita, con respecto a la información. Los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluidos el uso y las declaraciones del producto) deberán ser revisados localmente para sus fines específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*