



# SafBrew™ LA-02



## IL LIEVITO IDEALE POF NEGATIVO PER ELEGANTI BIRRE ANALCOLICHE O A BASSO CONTENUTO ALCOLICO

**SafBrew™ LA-02** (*Torulaspora delbrueckii*) è il primo lievito non-*Saccharomyces* selezionato da Fermentis, specifico per la produzione di birre analcoliche o a basso contenuto alcolico (<0,5% vol.). Questo lievito assimila principalmente gli zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) e assimila gradualmente il saccarosio. Questo ceppo di lievito non assimila il maltosio, il maltotriosio né le destrine.

Dopo la fermentazione, questo ceppo presenta caratteristiche di fermentazione da neutre a moderate, senza note fenoliche (speziate). I profili sensoriali possono differire in funzione della composizione del mosto e delle condizioni di fermentazione.

### Ingredienti:

Lievito (*Torulaspora delbrueckii* POF-), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491)

<b>Esteri totali</b> Bassi	<b>Alcoli superiori totali</b> Bassi	<b>Attenuazione apparente</b> 5-10%	<b>Flocculazione</b> -	<b>Sedimentazione</b> Media
-------------------------------	---	--	---------------------------	--------------------------------

Condizioni sperimentali: mosto standard in provetta EBC a 8°P e 13,5°P a 20°C.

I lieviti da birra Fermentis sono celebri per la loro capacità di produrre una grande varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo eseguito prove di fermentazione in condizioni di laboratorio con un mosto standard e condizioni di temperatura standard (20°C).

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale, si consiglia di seguire le istruzioni di fermentazione prescritte. Raccomandiamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi utilizzo commerciale dei nostri prodotti.

### DA NOTARE:

- ✓ La birra fermentata con lievito maltosio-negativo (come SafBrew™ LA-02) manterrà naturalmente zuccheri residuali fermentescibili. Pertanto, si consiglia vivamente di procedere immediatamente ad uno shock termico a freddo quando viene raggiunta la densità finale desiderata. Il contenuto tipico di glucosio/zuccheri semplici di un mosto di solo malto varia intorno al 10%. SafBrew™ LA-02 dovrebbe terminare la fermentazione in circa 3-4 giorni, se sono adeguate sia la dose utilizzata sia la temperatura di fermentazione (20°C).
- ✓ Si raccomanda vivamente che qualsiasi processo di dry hopping sia condotto esclusivamente dopo la fermentazione, cioè dopo che la birra sia stata raffreddata ad una temperatura inferiore a 4°C.
- ✓ La pastorizzazione della birra imbottigliata è obbligatoria per evitare la presenza nel prodotto di microrganismi vivi. A un pH di 4,2, si consigliano da 80 e 120 UP. A un livello di pH inferiore o ad un IBU superiore, le Unità di Pastorizzazione potranno essere ridotte ad minimo di 50 UP. Saranno necessari controlli qualità approfonditi per confermarne la stabilità microbiologica.
- ✓ Questo lievito non è adatto per nessun tipo di moltiplicazione, di coltura e/o riutilizzo.
- ✓ Per ulteriori informazioni, consultare le nostre linee guida tecniche che dettagliano le raccomandazioni sull'utilizzo.

**Temperatura di fermentazione:** idealmente tra 20°-25°C.



**Inoculo:** il savoir-faire di Lesaffre e il continuo miglioramento del processo produttivo del lievito consentono di ottenere una qualità eccezionale di lieviti secchi in grado di resistere ad un'ampia gamma di utilizzi, compresa la reidratazione a freddo o l'inoculo diretto, senza compromettere la vitalità, il profilo cinetico e analitico dei lieviti. I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo che meglio si adattano alle

### Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel serbatoio di fermentazione alla superficie del mosto ad una temperatura pari o superiore a quella di fermentazione. Disperdere delicatamente il lievito secco assicurandosi che esso ricopra tutta la superficie del mosto per evitare la formazione di grumi. Idealmente, il lievito viene aggiunto durante la prima parte del riempimento del serbatoio di fermentazione. In questo caso la reidratazione può avvenire ad una temperatura di mosto superiore a quella di fermentazione, il fermentatore sarà poi riempito con mosto ad temperatura inferiore per portare l'intera massa di mosto alla temperatura di fermentazione.

### Con reidratazione preventiva

In alternativa, disperdere il lievito in un minimo di 10 volte il suo peso di acqua sterile o mosto bollito e luppolato ad una temperatura compresa tra 15° e 30°C. Lasciare riposare per 15-30 minuti, quindi mescolare delicatamente e versare la crema ottenuta nel serbatoio di fermentazione.

**Dosaggio:** da 50 a 80 g/hl per la fermentazione primaria

### Valori tipici<sup>1</sup>:

- Lievito vitale >  $1,0 \times 10^{10}$  ufc/g
- Purezza : > 99,999%
  - Batteri lattici: < 1 ufc/ $10^7$  cellule di lievito
  - Batteri acetici: < 1 ufc/ $10^7$  cellule di lievito
  - Pediococcus: < 1 ufc/ $10^7$  cellule di lievito
  - Batteri totali: < 5 ufc/ $10^7$  cellule di lievito
  - Microrganismi patogeni: in conformità con il regolamento

<sup>1</sup>Analisi effettuata secondo il nostro HACCP

### Conservazione:

Per un massimo di 6 mesi: il prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura inferiore a 10°C.

Per più di 6 mesi: il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di circa 4°C.

È possibile conservare a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C, per un breve periodo (non superiore a 7 giorni).

### Durata di conservazione:

24 mesi dalla data di produzione. Fare riferimento alla data limite di utilizzo ottimale indicata sulla confezione. Le confezioni aperte devono essere sigillate e conservate a 4°C e utilizzate entro 5 giorni dall'apertura. Non utilizzare le confezioni che hanno perso il sottovuoto.

*Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo, destinate soltanto ad un uso professionale. Non forniamo alcun tipo di dichiarazione né di garanzia, né espressa né implicita, in merito alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compresi l'uso e i marchi dei prodotti) devono essere riesaminati a livello locale in funzione dei loro specifici scopi.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*