



SafBrew™ LA-02



A LEVEDURA POF- IDEAL PARA CERVEJAS DELICADAS COM E SEM ÁLCOOL

SafBrew™ LA-02 (*Torulaspora delbrueckii*) é a primeira levedura não *Saccharomyces* selecionada pela Fermentis especificamente para a produção de cervejas com baixo teor alcoólico e/ou sem álcool (<0,5% ABV). Esta levedura assimila principalmente açúcares simples (glicose e frutose) e assimila gradualmente a sacarose. Esta cepa de levedura não assimila maltose, maltotriose ou dextrinas.

Após a fermentação, esta cepa exibe características de fermentação neutras a suaves, sem notas fenólicas (picantes). Os perfis sensoriais podem variar dependendo da composição do mosto e das condições de fermentação.

Ingredientes:

Levedura (*Torulaspora delbrueckii* POF-), emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

Ésteres totais
Baixo

Álcoois superiores totais
Baixo

Atenuação aparente
5-10%

Floculação
-

Sedimentação
Média

Condições experimentais: mosto padrão em tubo EBC a 8 ° P e 13,5 ° P a 20 ° C / 68 ° F.

As leveduras secas para cerveja da Fermentis são bem conhecidas pela sua capacidade de produzir uma grande variedade de estilos de cerveja. Para comparar nossas cepas, realizamos testes de fermentação em condições de laboratório com um mosto padrão e condições de temperatura padrão (20°C/68°F).

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja final, recomendamos seguir as instruções de fermentação indicadas. Aconselhamos fortemente os usuários a fazer testes de fermentação antes de qualquer uso comercial de nossos produtos.

PONTOS DE ATENÇÃO

- ✓ A cerveja fermentada com levedura maltose-negativa (como a SafBrew™ LA-02) reterá naturalmente açúcares fermentáveis residuais. Portanto, é altamente recomendável realizar o resfriamento rápido imediatamente após atingir a densidade final desejada. O teor típico de glicose/açúcares simples em um mosto feito exclusivamente de malte gira em torno de 10%. O SafBrew™ LA-02, com uma taxa de inoculação e temperatura de fermentação adequadas (20°C/68°F), deverá concluir a fermentação em aproximadamente 3-4 dias.
- ✓ É altamente recomendável que qualquer processo de adição de lúpulo a seco seja realizado exclusivamente após a fermentação, depois que a cerveja tiver sido resfriada a uma temperatura inferior a 4°C.
- ✓ A pasteurização da cerveja embalada é obrigatória para evitar que microrganismos vivos permaneçam no produto. A um pH de 4,2, recomendamos entre 80 a 120 PU. Em um nível de pH mais baixo ou com alto IBU, o nível de PU pode ser adaptado para um mínimo de 50 PU. São necessários rigorosos testes de controle de qualidade para confirmar a estabilidade microbiológica.
- ✓ Esta levedura não é adequada para propagação, cultivo e/ou reutilização de qualquer tipo.
- ✓ Para obter mais informações, consulte nossas Diretrizes Técnicas, que contêm recomendações completas de utilização.

Temperatura de fermentação: Ideal entre 20-25 ° C (68-77 ° F).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Aplicação: O know-how da Lesaffre e a melhoria contínua de nossos processos de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma ampla gama de usos, incluindo condições de frio ou sem reidratação, sem afetar sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico. Os cervejeiros podem escolher as condições de uso que melhor atendem às suas necessidades:

Aplicação direta

Adicione o fermento seco diretamente no recipiente de fermentação, sobre a superfície do mosto, na temperatura de fermentação ou acima dela. Polvilhe o fermento gradualmente sobre o mosto, garantindo que o fermento cubra toda a superfície disponível para evitar a formação de grumos. O ideal, é que o fermento seja adicionado durante a primeira parte do enchimento do recipiente; neste caso, a hidratação pode ser feita a uma temperatura do mosto superior à temperatura de fermentação recomendada, desde que o recipiente seja posteriormente preenchido com mosto a uma temperatura mais baixa para reduzir a temperatura total do mosto até a temperatura de fermentação.

Com reidratação prévia

Como alternativa, polvilhe o fermento em um mínimo de 10 vezes seu peso de água estéril ou mosto fervido e lupulado a 15 ° C a 30 ° C (59 ° F a 86 ° F). Deixe descansar de 15 a 30 minutos, depois mexa delicadamente e despeje o creme resultante no recipiente de fermentação.

Dosagem: 50 a 80 g/hl (0,06 a 0,10 oz/gal) na fermentação primária.

Valores típicos¹:

- Levedura viável > 1,0 * 10¹⁰ ufc / g
- Pureza: > 99,999%
 - Bactérias ácido-lácticas: < 1 UFC / 10⁷ células de levedura
 - Bactérias do ácido acético: < 1 UFC / 10⁷ células de levedura
 - Pediococcus: < 1 UFC / 10⁷ células de levedura
 - Total de bactérias: < 5 UFC/10⁷ células de levedura
 - Microrganismos patogênicos: em conformidade com a regulamentação.

¹ Análise realizada de acordo com o nosso estudo HACCP.

Armazenamento:

Para armazenamento por 6 meses ou menos: o produto deve ser armazenado a uma temperatura inferior a 10°C (50,0°F).

Para armazenamento por mais de 6 meses: o produto deve ser armazenado a uma temperatura em torno de 4°C (39,2°F).

Ao armazenar o produto por um curto período (não superior a 7 dias), a temperatura ambiente pode ser mantida, idealmente não superior a 30°C (86,0°F).

Prazo de Validade:

24 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa no sachê. Os sachês abertos devem ser bem fechados e armazenados a 4°C (39°F) e utilizados no prazo de 5 dias após a abertura. Não use sachês macios ou danificados.

As informações fornecidas pela Fermentis são meramente informativas e destinam-se exclusivamente a profissionais do setor. Não oferecemos qualquer representação ou garantia, expressa ou implícita, relativamente às informações fornecidas: os requisitos regulamentares e de propriedade intelectual (incluindo o uso e as alegações sobre o produto) devem ser analisados localmente para os fins específicos de cada caso.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*