

Saflager W-34/70

Fermento Cervejeiro Desidratado

Ingredientes:	Fermento (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agente re-hidratante																		
Propriedades:	Esta famosa levedura tem sua origem em Weihenstephan na Alemanha, é usada em todo mundo dentro da indústria cervejeira. Graças às suas propriedades tecnológicas, esta levedura tem se tornado a mais popular entre os fabricantes de cerveja tipo lager e é usado nas indústrias de cerveja assim como nos grandes grupos cervejeiros em todo mundo. Sedimentação: Elevada. Gravidade final: Média.																		
Dosagem:	80g/hl até 120g/hl, para dosagem no mosto de 12°C – 15°C. Aumentar a dosagem quando a temperatura estiver abaixo de 12°C, a um nível de até 200 a 300g/hl a temperaturas de 9°C.																		
Instruções Mistura:	Antes de dosar, reidratar a levedura seca misturando com água em uma vasilha até formar um creme utilizando um sistema de pás giratórias. Misturar o levedo seco, lentamente com um volume 10 vezes seu próprio peso com água ou com mosto a 23°C +/- 3C. Uma vez o levedo seco esteja reconstituído em creme, através deste método, (este processo leva em torno de 15 a 30 minutos), mantenha as pás girando lentamente por mais 30 minutos. Então adicionar o creme obtido ao tanque de fermentação. Alternativamente pode-se adicionar a levedura seca diretamente no mosto dentro do tanque fermentador, porém certifique-se que a temperatura do mosto esteja acima de 20C. Deve-se espalhar o levedo seco sobre o mosto dentro do tanque certificando-se de que cubra toda a superfície do mosto disponível evitando que ocorra embolotamento. Deixe descansar por 30 minutos e então homogenise o mosto, por exemplo aerando a mistura.																		
Temperatura Fermentação:	Temperatura recomendada de fermentação: 9°C – 15°C (12°C Ideal)																		
Embalagem:	20x500g Embalagens aluminizadas a vácuo acondicionadas em caixas de papelão. 1x10kg Embalagem aluminizada a vácuo acondicionada em caixa de papelão.																		
Armazenagem:	Armazene em condições frescas (< 10°C/50F) e secas. Embalagens abertas devem ser fechadas e armazenadas a 4°C (39F) e usados num prazo de 7 dias.																		
Validade:	Conforme a validade impressa nas embalagens a vácuo: 24 meses da data de fabricação sob condições recomendadas de armazenagem.																		
Análise Típica:	<table><tr><td>% peso seco:</td><td>94.5 – 96.5</td></tr><tr><td>Células viáveis ao embalar:</td><td>> 6 x 10⁹ / grama</td></tr><tr><td>Total bactérias*:</td><td>< 5 / ml</td></tr><tr><td>Acetic acid bacteria*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Lactobacilos*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Pediococcus*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Levedura Selvagem não” Saccharomyces”*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Micro-organismos patogênicos:</td><td>de acordo com regulamentação</td></tr><tr><td>*quando fermento seco é misturado a 100 g/hl</td><td>> 6 x 10⁶ células viáveis/ml</td></tr></table>	% peso seco:	94.5 – 96.5	Células viáveis ao embalar:	> 6 x 10 ⁹ / grama	Total bactérias*:	< 5 / ml	Acetic acid bacteria*:	< 1 / ml	Lactobacilos*:	< 1 / ml	Pediococcus*:	< 1 / ml	Levedura Selvagem não” Saccharomyces”*:	< 1 / ml	Micro-organismos patogênicos:	de acordo com regulamentação	*quando fermento seco é misturado a 100 g/hl	> 6 x 10 ⁶ células viáveis/ml
% peso seco:	94.5 – 96.5																		
Células viáveis ao embalar:	> 6 x 10 ⁹ / grama																		
Total bactérias*:	< 5 / ml																		
Acetic acid bacteria*:	< 1 / ml																		
Lactobacilos*:	< 1 / ml																		
Pediococcus*:	< 1 / ml																		
Levedura Selvagem não” Saccharomyces”*:	< 1 / ml																		
Micro-organismos patogênicos:	de acordo com regulamentação																		
*quando fermento seco é misturado a 100 g/hl	> 6 x 10 ⁶ células viáveis/ml																		
Muito Importante:	Chamamos a sua atenção que qualquer alteração no processo de fermentação poderá alterar a qualidade final do produto. Desta forma sugerimos que testes de fermentação sejam efetuados antes de usar a nossa levedura de cerveja comercialmente.																		